

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte

Jean-René Trochet, Guy Chemla
et Vincent Moriniaux (dir.)

L'œuvre de Jean-Robert Pitte l'inscrit parmi les géographes français contemporains qui ont le plus fortement marqué sa discipline et contribué au mieux à sa défense et reconnaissance, tant auprès du grand public que des instances et organismes nationaux et internationaux. Cet ouvrage, auquel ont collaboré ses collègues, amis, disciples et étudiants, suit quelques-unes des pistes qui balisent un univers de géographe depuis toujours intéressé par les permanences et les ruptures, attentif à l'émergence de préoccupations nouvelles et s'efforçant d'y trouver des réponses, contribuant à celle de sensibilités scientifiques jusque-là inédites et y entraînant ses étudiants, et attachant toujours de l'importance à la créativité et à la convivialité au filtre rigoureux de son métier de géographe.

Si le paysage reste l'un des thèmes classiques de la géographie, les géographes l'étudient aujourd'hui entre permanence et rupture, à la croisée du patrimoine au sens large et des changements climatiques. La géographie des productions alimentaires s'inscrit aussi dans la longue durée mais elle trouve autant sa place, souvent à partir des combinaisons savantes élaborées par les hommes en transformant l'espace et en l'adaptant à leurs besoins, dans les productions variées qui donnent odeurs et saveurs à la diversité culturelle contemporaine. Elle est ainsi partie d'une géographie sensorielle qui contribue à définir les contours d'une collectivité ou d'un groupe humain.

Avant-propos de Guy Savoy

Préface de Barthélémy Jobert,
Président de l'université Paris-Sorbonne

ISBN de ce PDF :
979-10-231-3206-9

Photographie : Vue des vignobles des hautes-côtes-de-nuits et du village d'Arcenant (Côte d'Or) © AKG/ Hervé Champollion

<http://pups.paris-sorbonne.fr>

L'UNIVERS D'UN GÉOGRAPHE
MÉLANGES EN L'HONNEUR DE JEAN-ROBERT PITTE



Photo : Klein/Plon

Jean-Robert Pitte, né en 1949, est Professeur émérite et ancien Président de l'université Paris-Sorbonne (2003-2008), Président-fondateur de l'université Paris-Sorbonne Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis (2006-2008), et secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques depuis 2007. Il est l'auteur d'une œuvre abondante, parmi laquelle on peut distinguer *L'Histoire du paysage français* ; *La Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion* (Fayard, 1991) ; *Une famille d'Europe* (Fayard, 2011) ; *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution* (Tallandier, 2013) ; et le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* (Plon, 2015).

GÉOGRAPHIE

Collection dirigée par
Christian Giusti

Dernières parutions

Géographie historique et culturelle de l'Europe
Hommage au Professeur Xavier de Planhol
Jean-Robert Pitte (dir.)

Îles rêvées

Territoires et identités en crise dans le Pacifique insulaire
Dominique Guillaud, Christian Huetz de Lemp
& Olivier Sevin (dir.)

La Rue à Rome. Entre l'émotion et la norme
Brice Gruet

Prix Charles Maunoir de la Société de géographie
Maisons paysannes en Europe occidentale (XV^e-XX^e siècle)
Jean-René Trochet (dir.)

L'Asie-Pacifique des crises et des violences
Christian Huetz de Lemp & Olivier Sevin (dir.)

Les Campagnes en France et en Europe
Outils, techniques et sociétés, du Moyen Âge au XX^e siècle
Jean-René Trochet

Prix Antoine Alexandre Boutroue de la Société de
géographie

Comme un parfum d'îles
Florilège offert à Christian Huetz de Lemp
Olivier Sevin (dir.)

Atlas des pays du Golfe
Philippe Cadène & Brigitte Dumortier

Atlas du Proche-Orient arabe
Fabrice Balanche

La Privatisation de Chicago
Idéologie de genre et constructions sociales
Laurence Gervais

Les Forêts de la Grande Guerre. Histoire, mémoire,
patrimoine
Jean-Paul Amat

De l'Empire à la tribu
États, villes, montagnes en Albanie du Nord (VI^e-XV^e siècle)
Jean-René Trochet

Le Sacre de la Nature
Bernard Sajaloli & Étienne Grésillon (dir.)

Jean-René Trochet, Guy Chemla & Vincent Moriniaux (dir.)

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte



Ouvrage publié avec le concours
de l'université Paris-Sorbonne

Les SUP sont un service général de la faculté des Lettres de Sorbonne Université.

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2017
ISBN de l'édition papier : 979-1-02310-569-8

© Sorbonne Université Presses, 2023

Mise en page Emmanuel Marc DUBOIS/3d2s, Issigeac/Paris
d'après le graphisme de Patrick VAN DIEREN

SUP
Maison de la Recherche
Université Paris-Sorbonne
28, rue Serpente
75006 Paris

tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

sup@sorbonne-universite.fr

<https://sup.sorbonne-universite.fr>

QUATRIÈME PARTIE

L'alimentation :
entre histoire, cultures et sociétés

L'ART DU TOAST À L'ARMÉNIENNE : LE BOIRE ET LE MANGER DANS LE PAYS DE NOÉ

Françoise Ardillier-Carras

« C'est en Arménie que Noé, le patron des buveurs de tous les pays, a planté la vigne et essayé la puissance du vin » ; ainsi s'exprimait Alexandre Dumas en 1859. La légende rejoint le mythe, mais derrière cette évocation transparait un élément culturel fondamental : la vigne et le vin ont fait, avec ces références bibliques, une entrée remarquée dans l'identité des Arméniens. Inspiré des libations du monde gréco-romain, le toast, un verre à la main, tient d'un rite ancestral pour honorer les convives avec bon vin, bonne chère et poésie, voire musique. Il couronne les grands repas de famille ou les banquets auxquels on invite les amis. Autour du toast, la table se garnit abondamment de ce que l'hôte peut offrir de meilleur : légumes, viandes, poissons, fruits, sucreries, bien arrosés de vins, brandy, eau-de-vie, et signe les qualités d'hospitalité de la maison.

Cette pratique n'est pas propre aux Arméniens, on la retrouve sous cette forme dans les pays chrétiens de la région, en Géorgie notamment. Elle se distingue ici par référence non seulement à la culture arménienne, empreinte de lyrisme et de poésie, mais aussi aux productions agricoles du pays, aux pratiques alimentaires et culinaires traditionnelles, avec la part importante d'un multiculturalisme hérité de l'histoire de l'Arménie. Savoir boire et bien manger représentent ainsi deux piliers de l'hospitalité et de la culture gastronomique des Arméniens.

À LA CONFLUENCE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES

L'ensemble caucasien possède des similarités en termes de pratiques alimentaires. Dans cette « montagne des peuples » qu'est le Caucase, ouverte à toutes les influences nées de l'Histoire et des échanges multiséculaires, l'Arménie occupe une place particulière en raison de ses relations avec le monde turcophone, en même temps qu'avec le monde russe et avec l'Occident. Sa culture gastronomique a hérité des traditions véhiculées par les Arméniens de l'Empire ottoman, comme des apports alimentaires de l'ensemble du Levant. De tout temps, l'Arménie a fait l'objet de luttes d'influences et a été confrontée à des épisodes d'invasions, le plus souvent dévastatrices. Les hordes

conquérantes de Tamerlan et des Turcomans, de Gengis Khan et des Mongols, des Turcs seldjoukides, des Arabes et autres Byzantins, s'installent plus ou moins durablement, imposant leur autorité et leur culture. La colonisation par les grands empires voisins, ottoman, perse, russe, puis par l'URSS, a laissé des traces encore vivaces dans le paysage et les modes alimentaires. La géographie a fait le reste, à l'origine d'une grande diversité de productions agricoles.

Les apports exogènes contribuent à une mixité de cultures alimentaires, aujourd'hui intégrée aux modes d'alimentation des Arméniens

De la grande Arménie historique, qui s'étendait jusqu'en Cilicie au bord de la Méditerranée et vers la mer Noire, se sont transmis des héritages et, notamment, le goût pour les herbes aromatiques – cumin, coriandre, aneth, persil, menthe, ciboulette – et les épices.

442

Comme une plaque tournante du grand commerce caravanier, située sur une branche importante de la route de la Soie, depuis l'Antiquité, l'Arménie a été au contact d'autres civilisations. Sur cette voie commerciale passaient des produits exotiques : les épices, le café par exemple. Durant des siècles, les caravanes de marchandises ont traversé l'Arménie, sur son territoire actuel, en suivant la vallée de l'Araxe, dès le VI^e siècle, vers Bagdad, l'Asie centrale, ou la Russie. Les Arméniens, chrétiens, dans un ensemble régional à majorité musulmane, étaient les interlocuteurs privilégiés des marchands européens et reconnus, en raison de leurs qualités de commerçants et de leur fiabilité, pour organiser et accompagner des transports de marchandises vers l'Occident. Avoir été le premier État chrétien au monde, dès 305, valut à l'Arménie d'être associée aux échanges avec l'Europe, à ses réseaux culturels et d'assurer les relations avec les Croisés au Levant¹.

Les influences de l'Orient, et surtout du Levant, marquent les pratiques culinaires traditionnelles et le goût pour les douceurs, les pâtisseries très sucrées, de miel ou de sucre, tels les *baklavas* (փախլափախլա)² nappés de miel, fourrés d'amandes ou de pistaches. Des apports orientaux, venant de Perse, il faut aussi retenir la consommation des œufs de poissons, ou caviar, provenant des pêcheries d'esturgeons sur la Caspienne, appartenant à des Arméniens³. Dans

1 Le dernier roi d'Arménie, Levon V de Lusignan, issu d'une lignée de Croisés, régna au XIV^e siècle sur le Royaume arménien de Cilicie.

2 Une transcription en alphabet arménien accompagne les principaux termes alimentaires.

3 En Perse, on ne pêche et ne mange ni esturgeon – poisson sans écaille – ni caviar. Produit dans les années 1920, les œufs de poissons sont destinés à l'exportation. Le caviar d'esturgeon est aussi un apport de la Russie des Tsars, dont les pêcheries de la Caspienne et de la mer d'Azov étaient réputées. Les pêcheries de la famille Petrossian se trouvaient au bord de la Caspienne. Voir Françoise Ardillier-Carras, « Le caviar, perles noires d'Orient », *La GéoGraphie*, n° 1534, « À table ! Le monde dans votre assiette », 2010, p. 26-29.

un autre domaine, le *tan* (թան), apport persan, *ou dugh* iranien, *ayran* turc, préparé à partir de yaourt battu avec de l'eau puis salé et servi frais en été, est une boisson rafraîchissante venue du Moyen-Orient.

L'Occident européen influence aussi les pratiques alimentaires et l'art de la table. Par ailleurs, l'introduction en Europe de certaines productions agricoles d'Arménie, comme l'abricot, *Mala armeniaca* (ou *Prunus armenicus*), est un fait remarqué par des voyageurs, tel Pitton de Tournefort⁴, et relaté par Brillat-Savarin : « Les Romains importèrent l'abricot d'Arménie qu'ils appelèrent Pomme d'Arménie⁵. » C'est Alexandre de Macédoine qui est à l'origine de sa renommée en Occident : au IV^e siècle avant notre ère, traversant la région, il préleva des noyaux d'abricots qu'il emporta en Grèce, d'où ils parvinrent jusqu'à Rome.

Pour ce peuple chrétien, il n'existe pas d'interdit alimentaire : vin et viande de porc figurent donc aux menus des repas arméniens. Le boire et le manger sont ainsi inspirés de cette référence religieuse, ce qui apporte une nuance de taille dans le rôle des influences venues du monde musulman.

Teintées d'un métissage culturel entre Orient et Occident, les coutumes alimentaires en Arménie ont réussi à intégrer des apports historiques pour en faire une tradition gastronomique identitaire.

Des productions agricoles aux traditions alimentaires métissées

La grande diversité des productions agricoles⁶ de ce petit pays de 29 800 km² tient à la fois à son potentiel pédoclimatique et aux caractères montagnards. Dans cette forteresse naturelle enclavée physiquement dans les massifs montagneux du Sud du Caucase, 75 % du territoire dépassent 1 500 m, pour une altitude moyenne de 1 800 m. Le volcanisme est à l'origine de caractères pédologiques très favorables à l'agriculture. Les conditions climatiques, marquées par un important ensoleillement et de fortes amplitudes thermiques saisonnières, avec des températures élevées en été, sont un atout décisif dans la mesure où le déstockage nival assure les besoins en eau pour l'irrigation. Cette configuration physique favorise les cultures maraîchères et fruitières, dont la vigne, de même que l'agropastoralisme contribuant à la production de lait et de viande bovine et ovine. Les fruits et les légumes ont toujours trouvé ici une terre de prédilection,

4 Joseph Pitton de Tournefort, botaniste du roi Louis XV, qui voyagea dans le Caucase au début du XVIII^e siècle (*Relation d'un voyage du Levant, Fait par ordre du Roi*, t. II, *La Turquie, la Géorgie, l'Arménie*, Paris, Imprimerie Royale, 1717).

5 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Sautet, 1825, vol. 1, p. 265. En référence à la beauté des jardins des Romains, où l'on cultivait des fruits venus de divers pays et reconnus pour leur saveur.

6 Françoise Ardillier-Carras, *L'Arménie des campagnes. La transition post-soviétique dans un pays du Caucase*, Paris, l'Harmattan, 2004.

soit dans les vallées, soit sur les piémonts, avec une saveur valorisée par l'altitude et l'ensoleillement.

« À l'égard des melons, il n'y en a pas de meilleur dans tout le Levant que ceux des Trois Églises⁷ et des environs » : ainsi s'exprimait Joseph Pitton de Tournefort, le botaniste du jardin des Plantes de Louis XV, à propos du melon d'eau, ou pastèque, appelé *carpous*⁸, ou *dzmerouk* (ծմերուկ) en arménien, dont les qualités gustatives et rafraîchissantes font la renommée de cette région bordant l'Araxe. Servis à tous les repas durant l'été, ils sont présentés en pyramides impressionnantes de boules vertes et jaunes sur les marchés et le long des routes de la vallée de l'Araxe (fig. 1).

444



1. Légumes et herbes aromatiques au grand marché d'Erevan :
melons d'eau, ciboulette, cerfeuil, romaine, menthe, estragon, oignons, radis...
Productions de l'élevage : fromages et yaourts

Les raisins appartiennent à cette culture du vin, dont Noé aurait été l'instigateur en plantant le premier cep de vigne en Arménie, au pied du mont Ararat où l'Arche avait échoué après le Déluge⁹, selon la Genèse « Le septième mois, le

7 Trois Églises était le nom donné à Etchmiadzine, résidence du Catholicoz d'Arménie située dans la vallée de l'Araxe.

8 Le terme de *carpous* aurait aussi été employé par les Grecs pour désigner tous les fruits, et signifiant le fruit par excellence.

9 La montagne de Noé aurait traditionnellement été assimilée au Mont Sararad, au Kurdistan. Après la christianisation officielle de l'Arménie, on l'a identifiée à l'*Azat Masis* (Grand Ararat).

dix-septième jour du mois, l'Arche s'arrêta sur la montagne d'Ararat » [Gn 8, 4]. La viticulture est véritablement attestée depuis l'Antiquité et les références historiques et littéraires sont abondantes, par Xénophon, dans l'Anabase, mais aussi Hérodote qui décrit le chargement de fûts sur des embarcations pour les transporter vers Babylone et le pays des Mèdes, par les Phéniciens, même, qui encourageaient les Arméniens à étendre leur vignoble pour développer le commerce du vin. Pline l'Ancien, au 1^{er} siècle de notre ère, décrit plus de cent espèces de raisins en Arménie¹⁰. Les découvertes archéologiques de caves, de jarres et de morceaux de soufre témoignent qu'à l'époque du royaume d'Ourartou¹¹ le vin était une production réputée. Récemment, la découverte de pépins de raisins séchés dans une grotte de la région d'Areni, emblématique de la viticulture, a démontré que cette production remonterait à 6 100 ans et a permis d'identifier les cépages présents à cette période : *Voskehat*, *Areni noir* (*Sev Malabi*) et *Noir*. D'autre part, la tradition orale rappelle des habitudes alimentaires traditionnelles, telles les préparations sucrées à base de raisin, toujours fabriquées dans les familles villageoises comme le *soudjour* cette friandise de pâte à base de jus de raisin cuit à point et sucré, empli de noix et enfilée sur un brin de coton.

La grenade appartient aussi au patrimoine agricole de l'Arménie. Face à la frontière iranienne, au Sud, les jardins étagés de Meghri composent un tableau délicieux. Dans un admirable désordre et l'exubérante végétation de vergers colorés de fruits, le rouge des grenades se détache du foisonnement des feuillages. Ici cohabitent presque tous les délices de l'Eden : figues, grenades, abricots, mûres blanches, noix, cornouilles, coings, pêches, kakis, donnant naissance à des pratiques familiales pour le séchage des fruits, la fabrication de confitures réputées, de jus et de « vodka » de fruits d'une « saveur sans égal », comme le mentionnent les étiquettes vantant une sorte d'IGP à l'arménienne. Une petite industrie agroalimentaire s'est développée sur ce créneau, la Meghri Canning company, qui approvisionne les épiceries et les marchés de la capitale.

Les Arméniens ont de grandes connaissances en herboristerie et savent tirer parti des vertus des plantes tant pour soigner que dans l'alimentation quotidienne. Les fruits sauvages, feuilles, racines trouvent leur utilité dans ce milieu de montagne caucasienne où la biodiversité est d'une richesse inouïe, comme en témoigne le miel d'Arménie, où les abeilles vivent au paradis, sur les vastes étendues des hauts-plateaux, fleuries « comme un drap brodé¹² ». Fenouil,

¹⁰ Dans son *Histoire Naturelle*, vol. 12-28.

¹¹ Le royaume d'Ourartou s'établit au IX^e siècle av. J.-C. sur le haut-plateau arménien, autour du lac de Van.

¹² Ghazar de Parpi écrit une *Histoire de l'Arménie* en 493.

thym, cerfeuil, origan, coriandre, persil, aneth figurent en bonne place, frais, en saumure ou cuits, sur les tables familiales. Les écosystèmes forestiers de la région, en particulier dans le massif du Zanguezour, sont de remarquables conservatoires d'espèces floristiques : pommiers nains, poiriers sauvages, pistachiers, églantiers, amandiers, genévriers, figuiers, etc. Ils jouent un rôle important dans la transmission de ces pratiques alimentaires associant les herbes aromatiques et les fruits sauvages à la tradition culinaire. L'économie de cueillette perdure encore, liée à la pauvreté, mais fut une pratique salvatrice pour les familles lors des épisodes dramatiques de l'Histoire, y compris dans les années post-indépendance lorsque l'économie agonisait. La richesse faunistique fait aussi partie du patrimoine alimentaire. Dans cette région de haute montagne, le gibier abonde, « des familles d'oiseaux sauvages, gras et appétissants, hantent les roseaux, se cachent dans les fourrés et les buissons », ainsi que l'écrivait Ghazar de Parpi, historien arménien aux ^v^e-^{vi}^e siècles.

446

Les produits de l'agropastoralisme entrent dans la préparation de plats ou assurent l'ordinaire des repas familiaux. Le fromage égoutté et salé, le *banir* (պանիր), de lait de vache ou de brebis, est servi à tous les repas. Préparé en forme de parallélépipède, il est coupé en tranches et accompagné d'herbes fraîches, de tomates, de concombre. Le « yoghourt » arménien, épais et crémeux, ou *matsoun* (մածոն), est associé à chaque repas et figure toujours en bonne place sur la table, dans sa coupelle de porcelaine soviétique. Il fut introduit en France en 1920 par un Arménien¹³ rescapé du génocide de 1915.

Le pain *lavash* est un symbole fort de l'hospitalité arménienne : le pain et le sel sont en effet offerts au visiteur de passage pour lui souhaiter la bienvenue (fig. 2). Ces galettes fines, sans levain, se fabriquent en famille, entre femmes, selon un rite et une gestuelle immuables, moment particulier de la vie dans les villages. Le *tonir*, four vertical de terre, représente le « foyer », le cœur de l'habitation, creusé dans le sol et situé traditionnellement au centre de la pièce principale. Dans les habitations anciennes, dont il reste des traces après la période soviétique, le *tonir* occupait une place particulière : « la pièce d'habitation, très peu meublée, se caractérise par la présence du foyer, *tanura*, équivalent du *horsis* kurde, sorte de cavité creusée au centre de la pièce qui sert en même temps de four à pain¹⁴ ». Bien que *lavash* soit répandu dans tout le Moyen-Orient, c'est son utilisation qui en fait un art du manger à l'arménienne. Jan Potocki¹⁵ qui traversa la région

13 Aram était un rescapé du génocide qui ouvrit boutique 8 rue de la Sorbonne, où il mit en vente du yaourt, produit alors inconnu à Paris.

14 Michel Chevalier, *Les Montagnards chrétiens du Hakkâri et du Kurdistan septentrional*, Paris, Université Paris-Sorbonne, coll. « Publications du département de géographie de l'université Paris-Sorbonne », 1985, p. 143.

15 Jan Potocki, *Au Caucase et en Chine, 1797-1806*, Paris, Phébus, coll. « D'ailleurs », 1991.



2. La fabrication du pain lavash dans le village d'Araks : en un tournemain, la galette de pâte est promptement aérée avant d'être placée dans le four

en 1797 évoque « une certaine espèce de pain, qu'ils appellent *lavach*¹⁶. Il est aussi plat qu'une grosse serviette et peut se plier de même. » La pâte est étirée par un long et fin rouleau de bois puis, en un ample mouvement tournant, elle est lancée en l'air telle une draperie, avant d'être placée sur un large support ovale recouvert de molleton et plaquée contre la paroi brûlante du *tonir* pour quelques secondes : « La femme est la prêtresse du tonir ; elle est une sorte de vestale du culte du Feu¹⁷ ». Près des femmes, dont chacune tient un rôle précis dans la succession des tâches, les galettes fines se superposent, comme les pages d'un livre. Chaude et croustillante, la pâte cuite est un délice.

Avec les apports extérieurs de productions agricoles et les influences dues à l'Histoire, la cuisine arménienne est influencée par celle des pays environnants, mais aussi issue d'une mixité due au fait diasporique, alors que deux tiers des Arméniens résident hors du pays. Ce melting pot culinaire associant aux plats traditionnels arméniens ceux, entre autres, de la cuisine persane, grecque, turque et libanaise, donne un sens tout particulier à la multiplicité des pratiques et à la manière dont elles ont été intégrées dans la culture gastronomique arménienne.

¹⁶ *Lavach* ou *lavash*, la transcription de ce mot à partir de l'alphabet arménien, s'écrit indistinctement avec un « s » ou un « c ». La citation respecte l'orthographe de son auteur.

¹⁷ Avetis Aharonian, *Les Anciennes Croyances arméniennes* [Genève, 1913], Roquevaire, Parenthèses, 1980.

LE REPAS A L'ARMÉNIENNE

« On apporta des terrines de hachis mêlés de pois et d'herbes à la crème, de hachis cuits dans des feuilles de vigne, de concombres farcis, et d'autres ragoûts dont on ne fit que servir et desservir durant plus de deux heures »¹⁸.

Le bien manger et le bien boire appartiennent toujours à la culture, où les valeurs de la « table » perdurent surtout dans les villages (fig. 3). C'est là que se maintiennent les traditions culinaires, qui ont survécu à l'époque soviétique et se sont enrichies de pratiques venant de Russie.



3. Chez Chavarch à Maghri, le bien manger et le bien boire à l'arménienne : keuftés, fromage, matsoun (yaourt), herbes fraîches, concombres... Les délices de l'Éden : sucre et miel, fruits confits, séchés, noix, noisettes, amandes, abricots, poires, grenades... arrosés de vodka bienfaisante

¹⁸ Jean Chardin, *Journal du voyage du Chevalier Chardin en Perse*, London, Moses Pitt, 1686.

Table et tablée : un hommage à l'hôte

« Nous sommes très honorés de partager votre repas. Nous disons que nous mangeons le pain de l'invité; c'est le pain et la nourriture de l'invité que nous mangeons et nous l'en remercions¹⁹ ». Ainsi s'exprime le chef de famille quand ses invités viennent s'asseoir à sa table.

La table arménienne est dressée par les femmes de la maison et organisée de façon classique, à l'euro-péenne, avec assiettes, verres, couverts disposés devant l'invité. Seule nuance, les verres sont souvent placés près de l'assiette, légèrement de côté, alors que d'entrée, les bouteilles sont groupées à chaque extrémité de la table. Le protocole veut que le vin, le brandy, la vodka occupent une place éminente, mais rien n'interdit, société de consommation oblige, la présence à leur côté de Coca Cola, sodas, limonades. Le décor est toujours empreint de la « mode » soviétique : nappes blanches de polyester, brodées ou ajourées, verrerie clinquante et service de table en porcelaine au décor pompeux, aux dorures abondantes et boursouflées, généralement agrémentées de scènes champêtres où des bergères se font courtiser par des bergers.

Les plats sont déposés sur la table au fur et à mesure de leur préparation, ainsi le convive a toujours à sa disposition l'ensemble du menu, qu'il peut consommer dans l'ordre ou dans le désordre. Crudités, herbes fraîches ou cuites, sont placées dans des assiettes réparties un peu partout sur la table, alors que très vite arrivent en éclaircir les tomates, concombres, *matsoun* (yaourt), fromage, avec le pain *lavash*. Puis les plats chauds font leur entrée et viennent se superposer, faute de place, les uns sur les autres. On voit ainsi se chevaucher des viandes, des légumes, des poissons, dont chacun se sert au gré de ses envies. Quelques heures plus tard, le repas se termine par les desserts, fruits, fruits secs, confitures, miel, pâtisseries puis le café arménien, *haykakan sourtj* (հայկական սուրճ).

Pour accompagner la succession des plats, les verres se remplissent au rythme des toasts et les bouteilles se vident tout aussi promptement.

Tout cela se déroule dans la vaste pièce principale, au premier étage de la maison, généralement, celle qui se prolonge par une galerie servant de lieu de vie pour l'été et de sas de protection lors des froidures hivernales. La maison villageoise soviétique, habitat kolkhozien, est un élément architectural standardisé avec la même organisation de l'espace où que l'on soit en Arménie, malgré quelques rares nuances régionales. Pour planter le cadre, autour de la table, la décoration ne reflète rien d'un passé attachant : vieux meubles et bibelots anciens ont disparu. Les standards du décor sont immuables, fidèlement reproduits d'un bout à l'autre de l'Union : les mêmes buffets d'acajou verni

19 Témoignages recueillis lors de mes enquêtes dans les villages d'Arménie, depuis 1997.

côtoient les mêmes vitrines à fond de miroir dont les portes de verre biseauté protègent la verrerie en pseudo cristal décoré de dorures, le service à café en porcelaine de Leningrad, des bibelots arrivés là on ne sait d'où. Les tapis mécaniques couvrant les murs feraient oublier que l'Arménie fut le berceau du tissage d'admirables tapis dès le Moyen-Âge. Ceux-là furent fabriqués en série dans les usines et reprennent invariablement les mêmes grands motifs floraux, vert bronze et or ou grenat, d'un genre assez grossier. La table est éclairée par un lustre à pampilles, fabriqué à Moscou ou à Vladivostok, placé au centre d'un plafond décoré de stucs, comme ces « meringues » aux tons pastels, vert, rose ou bleu, collées autour des portes, dans l'encadrement des cloisons, aux angles du plafond. Ces arabesques de crème chantilly construisent une ambiance Grand Siècle, incongrue au fin fond des campagnes, mais curieusement répandue, comme si ces références « bourgeoises » pouvaient s'accorder avec la standardisation soviétique.

450

Sur le poste de télévision trône la photo de mariage colorisée, côtoyant inévitablement une vue de l'Ararat et son premier plan de peupliers. Seuls éléments attachants dans ces habitations villageoises, les livres et surtout le piano, révélateurs de la culture arménienne. La musique, qui va bientôt animer le repas, fait partie de l'éducation des enfants, de la tradition familiale pour entretenir la mémoire d'un peuple. Dans la maison villageoise, le piano n'est pas un meuble comme les autres, il trône à une place choisie dans la pièce principale.

Voilà le décor de la table où prennent place les convives, dont l'élément masculin représente l'écrasante majorité. La cérémonie du toast est d'abord et surtout une affaire d'hommes. C'est généralement autour de midi que débutent des banquets pour se terminer à la nuit tombante.

La cérémonie du toast : entre bien boire et bien manger

Dans cette assemblée d'amis ou de proches, les valeurs de la culture arménienne se déclinent à la fois dans l'assiette et dans le verre. Pour faire honneur aux invités de marque, aux amis étrangers, le chef de famille leur présente dès l'entrée dans la maison le pain *lavash* en signe de bienvenue. Chacun prend place selon un ordre plus ou moins établi, mais approuvé par le chef de table, le *tamada*, qui va jouer un rôle essentiel pour lancer et diriger le rythme des toasts. Il revient aux hommes, seuls, d'assurer les fonctions hautement stratégiques et honorifiques d'être *tamada*. Celui-ci prend place en bout de table d'où il va présider la cérémonie.

Pendant ce temps, les femmes de la maison et des voisines s'activent en cuisine alors que les jeunes filles de la famille viennent apporter les plats et les boissons.

Le repas peut alors débiter :

Je ferme les yeux et je revois cette table... Les tomates, si rondes, si rouges [...]. La ciboulette avec ses longues flèches intactes, saupoudrées de gouttes d'eau. Les herbes vertes, herbes bleues, herbes rouges, une charrette d'herbes, une meule [...]. Et la pile de lavash. Tel un manuscrit ancestral, sans âge²⁰.

Le sens de l'accueil arménien obligeant l'hôte à offrir à son invité « plus que ce qu'il possède », la table idéale est celle sur laquelle il semble y avoir une profusion de victuailles. Une fois installés, les convives peuvent se servir librement dans les innombrables plats posés sur la table. Les entrées, ou *mezzés*, sont très variés : salades ; légumes frais et herbes ; fromage ; *soudjour* (ou *soudjoukh*, սուճուխ, sorte de saucisson) et *basturma* (բաստուրմա, viande de bœuf séchée et épicée de paprika, ail et fénu grec) ; *dolmas* (դոլմա) de feuilles de vigne ou de choux fourrées au riz et à la viande ; *beureks* (appellation d'Arménie occidentale) ou *khatchapouris* (խաչապուրի, d'Arménie orientale), feuilletés au fromage, à la viande ; ainsi que légumes farcis : aubergines, poivrons, concombres. Dans les familles arméniennes, on sait bien préparer le caviar. Il se mange à la cuiller, avec du yaourt ou de la crème. Si les œufs rosés ou orangés du caviar de truite et de carpe, sont présents sur les tables, ceux d'esturgeons, communs durant l'époque soviétique, se font rares avec la disparition des pêcheries de la Caspienne en Russie.

Alors qu'il reste encore bien des reliefs dans les assiettes, arrivent d'autres plats de résistance, viandes grillées et poissons d'eau douce occupent alors les espaces interstitiels disponibles, au besoin s'empilent les uns sur les autres. « On servit tant de viandes que j'avais à la fin trente écuelles devant moi », écrivait le chevalier Chardin²¹ au XVII^e siècle. Les pratiques n'ont pas changé (fig. 4).

Les brochettes ou *khorovatz* (խորոված), aussi connus sous le nom de *chachlik*, de bœuf, poulet, porc ou mouton relèvent de la responsabilité des hommes qui doivent préparer le feu, griller la viande et la présenter avec oignons frais et herbes. Mais la cuisine arménienne est une cuisine de sédentaires, qui se traduit par des préparations longues, à la différence de celle d'autres populations vivant dans la région, et d'origine turcophone ou kurde, de culture nomade.

20 Andréï Bitov, *Un Russe en Arménie. Souvenirs d'un pays qui fut* [Uroki Armenii], trad. Dmitri Sesemann, Paris, Albin Michel, coll. « Les Grandes traductions/domaine russe », 1990.

21 Jean Chardin, *Journal du voyage du Chevalier Chardin en Perse*, op. cit.



a.



b.

4a. Esturgeon de souche sibérienne — *Acipenser baeri* —, élevage familial en Arménie
4b. Différents types de caviar: carpe, truite, esturgeon

C'est ainsi que le *harissa* (հարիսա) est élaboré durant de longues heures voire toute la nuit. Ce plat très prisé, succès pour les cuisinières, est un ragoût, composé de viande de bœuf ou de poulet, d'un gruau de blé que l'on fait cuire longtemps jusqu'à obtenir une pâte homogène, agrémentée d'un peu de beurre. Le *khachlama* (խաչլամա), soupe aux légumes composée de morceaux de viande bouillie de chèvre, de mouton ou de bœuf est une autre préparation, parfois associée aux *keuftés*, boulettes de viande hachée avec des herbes et des oignons et dégustées avec du *matsoun* (մածոն), yaourt épais. Quant au poisson, il parvient à trouver une place sur la table parmi les plats, les verres et les assiettes. Il est préparé au four ou au gril. C'est un plat de choix dans ce pays sans mer. Il s'agit en général de truite du lac Sevan, ou *ishkhan* (իշխան), le poisson-prince, à la chair rosée et savoureuse. Mais l'esturgeon est un *must* dans tout repas en raison de la rareté de ce poisson en Arménie. C'est généralement du *baeri* (ou siberian), qui provient de piscicultures²² le long de l'Araxe, réhabilitées après l'époque soviétique. Grillé au four, servi avec des herbes et du citron, il possède une chair ferme, au goût délicat et devient un mets prisé dans les repas. Plusieurs heures après le début du festin, alors que les esprits s'échauffent, arrivent les desserts. Les Arméniens, comme les Orientaux, aiment les pâtisseries très sucrées, avec miel, noix, pistaches, épices. Le meilleur exemple en est le *baklava*, d'origine commune à tous les peuples de l'ancien Empire byzantin, de la Perse et de l'ancien Empire ottoman. Préparé à base de pâte phyllo, de pistaches, de noix, de miel, c'est le dessert par excellence, qui honore les invités et appartient aux rites de l'hospitalité.

Le pain *lavash*, ovale, présenté en piles ou roulé, près des assiettes, accompagne tout le repas. Il est comme une assiette, où l'on peut enfermer les aliments, herbes, fromage, viande, avant de la rouler et de mordre dedans, c'est aussi une serviette, pour s'essuyer la bouche et les mains où coule le jus des brochettes, c'est un tablier protecteur contre les éclaboussures maladroites, que l'on peut manger après l'avoir utilisé. Aussi plat qu'une grosse serviette et pliable à volonté, tel est le *lavash*, indissociable du festin.

Nulle visite, nul repas ne peut se faire sans la cérémonie du café à l'arménienne. Le café se prend à tout moment, en toute occasion, comme un acte de bienvenue alors même qu'on n'a pas encore échangé les premiers propos. Il est un trait

22 Dans la vallée de l'Araxe, de nombreuses piscicultures ont fleuri depuis une dizaine d'années. D'une part en raison de la demande en poisson, mais aussi pour des raisons géologiques, les nappes artésiennes qui s'étendent sous la couche de basalte, à des profondeurs de 80 m à plus de 180 m, assurent les besoins en eau pour les bassins et, surtout, une température constante, à 16°C environ, qui favorise la croissance du poisson – carpes, truites, esturgeons – alors que les prélèvements en rivières subissent une baisse sensible de température durant l'hiver.

d'union, assure une fonction sociale, une invitation à entrer dans la maison et dans la famille, pour faire connaissance.

Dans une petite bouilloire²³ en cuivre, étranglée au col, enflée au ventre, et présentée au bout d'une longue tige [...], à tout coup se renouvelle et se mêle le café réduit au cylindre²⁴ en une poudre qui file entre les doigts et la poussière de sucre [...]. À l'ébullition, on verse dans des tasses minuscules, puis la poudre descend au fond, et sur ce lit boueux viennent reposer quelques gorgées de la plus exquise essence²⁵.

Ce sont des Arméniens qui ouvrirent les deux premiers cafés à Paris. En 1672, c'est Pascal, qui installe une baraque à la foire St-Germain et vend du café, puis il s'installe dans une boutique, rue de Tournon à Paris, qui devint le café Procope en 1689²⁶. Son successeur, un autre Arménien du nom de Maliban, ouvrit un café rue de Buci. On ne soulignera jamais assez le rôle de la diaspora arménienne²⁷ dans la transmission, en Europe, de produits exotiques, tels que café ou yaourt, dès les XVI^e-XVII^e siècles. Dans la vie des campagnes d'Arménie, le café reste toujours un symbole de l'hospitalité.

454

LE TOAST, UNE CÉRÉMONIE CODIFIÉE ? ALLIANCE DE GASTRONOMIE ET DE LYRISME

La cérémonie du toast est un grand moment autour de la table. Il s'agit d'un fait socioculturel dont les caractères appartiennent au monde caucasien. Si la Géorgie a développé des codes plus rigoureux, les deux autres pays du sud Caucase ont, chacun pour leur part, conservé les traditions du banquet selon des nuances propres à leur culture. Si le repas sert de faire-valoir aux envolées lyriques du toast, le vin y trouve une place aussi symbolique que délectable ; parmi les vins les plus appréciés, le Vernashen, sucré et charpenté, le dispute au vin d'Areni rouge qui représente la tradition de Noé. La région d'Areni, considérée comme la plus ancienne zone de viticulture de la région, produit un vin doté d'une symbolique forte en référence à l'histoire biblique du premier cep de vigne.

23 Ce récipient de métal, cuivre ou fer, s'appelle *djezvé*. On le tient par un manche de bois tourné.

24 Petit moulin de laiton ou de cuivre, de forme cylindrique qui assure une mouture d'une grande finesse.

25 Alexandre Hepp, *Minutes d'Orient. Propos de cour et paysages* [1895], Paris, IMEC/Koehler, 1997, cité dans Myriam Gaume (éd.), *Guide littéraire de l'Arménie*, Lausanne, Favre, coll. « Le vagabond enchanté », 2000, p. 55.

26 Du nom du garçon de café palermitain, Francesco dei Coltelli, dit Procope, qui travailla dans le fameux café de la rue de Tournon.

27 Ina Baghdiantz Mc Cabe, « Café et orientalisme en France. Le rôle des Arméniens dans la popularisation des nouvelles denrées exotiques », dans Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte (dir.), *Les Frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009, p. 261-279.

Le fait d'offrir ce vin aux invités est plus un témoignage de considération qu'une volonté de faire apprécier un vin pour sa qualité et sa saveur. Si l'Arménie est bien un des plus anciens pays de vignobles au monde, on y trouve encore peu de véritables amateurs de bon vin, malgré une tendance récente, plutôt limitée au milieu citadin. Lever son verre de vin relève donc plus d'un code de pratiques culturelles que d'une démarche d'appréciation qualitative.

En revanche, la vodka, dont on n'est pas avare lors de ces repas, a acquis ses lettres de noblesse. De consommation « ordinaire » durant l'époque soviétique, elle est devenue inséparable de tout bon repas. À cela, il existe des raisons bien comprises : dans chaque village, chaque maison, on a coutume de transformer les restes de fruits en eau-de-vie (*oghi*, օղի). La vodka est donc le produit le plus significatif de l'accord entre le potager ou le verger familial et une boisson alcoolisée indispensable pour accompagner les rencontres conviviales du quotidien. À l'automne, les alambics familiaux fonctionnent en continu dans les régions de production de fruits, dans la plaine de l'Ararat en particulier, mais aussi dans la région de Meghri, au sud, où il n'est pas rare de fabriquer autant de litres de vodka – en particulier de mûres – que de jours de l'année.

De l'importance du chef de table

La cérémonie du toast pourrait être peinte comme un tableau enchanteur et coloré, telle une composition impressionniste aux tons chauds, saupoudrés de brume, à la manière des pointillistes. Si cette composition devait s'animer, les gestes seraient lents, amples, et les mots se poseraient parmi les mets garnissant la table en de petites touches fines, donnant au tableau un aspect onirique, hors du temps, moment privilégié contrastant avec les dures réalités quotidiennes qu'il faudrait alors peindre comme un cubiste, en traits marqués et rigides.

Le toast se décline en un grand nombre de variantes, mais reste toujours un rite, tout autant qu'une occasion de boire une rasade d'alcool, de vodka ou de *koniak*²⁸ arménien, en prononçant le traditionnel *guenats*, santé, auquel on répond *anouch* – signifiant « que ce verre vous soit doux ». Ce rite, autour de la table, est orchestré par le *tamada*²⁹, le maître de cérémonie, toujours un homme, désigné comme celui à qui revient la fonction d'animer le repas par des toasts. Il doit inspirer l'autorité et le respect, par son âge ou sa prestance et par sa réputation dans le village ou la famille. Un bon *tamada*, qui doit posséder des talents d'artiste et d'orateur, se reconnaît à sa capacité à déclamer tous les thèmes

28 L'appellation « cognac » n'étant pas autorisée, l'Arménie, comme la Russie, utilisent le terme russifié de « *koniak* ». La transcription en arménien, Կոնյակի, se prononce « koniak », mais pour respecter la réglementation, il est d'usage de parler de « brandy ».

29 Le *tamada* est aussi une institution dans d'autres pays, en particulier en Géorgie, où les toasts se déroulent selon un rythme plus codifié.

symboliques de l'hospitalité et de l'honneur en les adaptant aux invités présents, faire montre d'humour et d'imagination. Il lui revient aussi de savoir doser la durée des toasts, leur fréquence, distribuer les rôles pour donner la parole aux convives, de veiller aux comportements par trop alcoolisés, pour que le repas reste digne. La permanence de cette tradition du savoir-vivre autour de la table est tout aussi vivace à la ville qu'à la campagne. Toutefois, c'est au cours de repas dans les villages qu'apparaît véritablement l'attachement aux valeurs culturelles et sociales, le culte de l'hôte et le respect du moment privilégié qu'est le partage d'un repas (fig. 5).



456

5. À Aragatz un banquet avec les anciens directeurs de kombinats et de sovkhozes du village. Le *tamada*, assis au fond, a laissé la parole à un convive qui va louer l'honnêteté des invités

Parmi les thèmes animant les toasts, portés un verre à la main, le succès, la famille, la santé, les amis, les femmes et les absents sont des valeurs sûres. Un bon *tamada* saura lancer les idées qui seront invariablement reprises par l'assemblée. Dans un repas bien dirigé, le rythme des toasts s'accélère à mesure que l'atmosphère se réchauffe. On peut raisonnablement affirmer que le temps passé à manger se réduit à mesure que s'accroît celui passé à porter des toasts, à vider le verre et à le faire remplir aussitôt. Les convives peuvent, avec l'accord du *tamada*, lever leur verre en portant un toast. C'est une manière de féliciter les hôtes, de rendre hommage aux autres invités, de lancer quelque trait d'esprit pour se valoriser auprès de l'assemblée. Les verres se remplissent en permanence de vin, mais surtout de vodka, ou de *koniak* arménien, les plats s'empilent, les assiettes se remplissent, les couverts s'entrechoquent et les rires éclatent, on parle de plus en plus fort, quelques couplets de chants traditionnels, du répertoire

arménien, sont parfois lancés d'une voix de ténor, un joyeux brouhaha s'installe alors que les victuailles, qu'on pensait épuisées, se renouvellent en cuisine instantanément.

L'art du lyrisme : entre louanges et invocations

Comme un petit lexique à l'usage des convives, voici toute la saveur des toasts portés en l'honneur des invités d'une famille d'Arménie. Il y a là une vivante évocation de toutes les subtilités des rapports sociaux, teintés de poésie orientale, à décrypter avec attention tant ils révèlent l'âme d'un peuple et servent à le comprendre.

Les valeurs sûres des toasts les plus appréciés servent le lyrisme des invités :

- l'amitié, l'amitié entre les peuples. C'est souvent le thème favori du premier toast, surtout quand des invités étrangers sont à la table : il s'agit de les honorer. Souvent, en présence de Français en particulier, on lève son verre en l'honneur du pays des hôtes, pour souligner l'immense attachement des Arméniens à la France : « trinquons à notre amitié, à l'amitié des Français et des Arméniens. La France est l'amie fidèle qui ne nous a jamais abandonnés et vient de reconnaître le génocide ». Les invités inclinent alors la tête pour manifester leur émotion, alors que le *tamada* poursuit : « Arméniens et Français, nous sommes des frères. Que ce repas partagé soit à l'image de notre amitié ». Parfois, on ajoute « à nos amis français qui reviennent toujours nous voir et ne nous oublient pas » ;
- la patrie, l'honneur de la patrie, est un thème majeur, en Arménie particulièrement. Il est souvent associé à celui de la défense de la mère patrie, de l'hommage à ceux qui versent leur sang pour la défense du territoire. Le ton est grave. Il n'est pas rare que parmi les invités, il y ait d'anciens combattants *feddayis* de la guerre du Karabagh. Le toast est prononcé pour leur rendre hommage ;
- le succès, les études, l'éducation des enfants et leur avenir. Les enfants et leur éducation sont la préoccupation de toute famille arménienne, qui met un point d'honneur à ce qu'ils réussissent. Le toast porté aux enfants, à leur avenir, au succès dans les études – de même que celui qui fait les louanges d'un des invités ayant gravi les échelons d'une carrière, réussi des examens et en hommage à son intelligence – rejoint l'attachement à la promotion sociale par le savoir, fierté de tout Arménien ;
- la santé et la prospérité. « Pour que la vie vous épargne les maladies³⁰ » ;

30 Ce toast fut porté lors d'un banquet où plusieurs médecins figuraient parmi les invités. Peut-être était-il destiné à conjurer le sort.

- la famille, le bonheur en famille. C'est une évocation du rôle de la famille et des liens indestructibles entre chacun des membres, présents ou non ;
- le souvenir des ancêtres. Lever son verre en mémoire des anciens, ceux qui ont quitté ce monde, le toast aux parents, aux disparus, au souvenir, reste un grand classique : « à ceux qui sont là et à ceux qui ne sont plus, pour ce qu'ils nous ont donné ». Les visages sont graves, les pensées vont vers ceux dont on célèbre la mémoire et le verre se vide dignement ;
- les amis et l'honnêteté des amis. Boire pour ceux qui donnent beaucoup et ne gardent rien dans leur poche relève d'un exercice compliqué qui fait appel à l'honnêteté. Les visages s'éclairent, les yeux brillent et le contenu du verre est avalé gaiement : « pour les amis qui sont ici présents, les amis invités, qui sont d'honnêtes personnes parce que l'hôte de cette maison est honnête et n'a donc que des amis honnêtes ». Le thème de l'honnêteté est particulièrement apprécié. Les amis ainsi concernés se doivent de reprendre le même refrain par d'autres toasts qui vont, si besoin est, confirmer qu'ils accordent effectivement leur confiance et leur amitié à l'homme si honnête, leur ami, qui les a aujourd'hui conviés à sa table. Preuve, s'il en est, qu'ils s'accordent tous pour se reconnaître réciproquement honnêtes gens. L'ambiguïté de cette adresse étant que l'hôte, qui porte le toast, tient à affirmer que tous ses amis sont honnêtes, du moins parmi les convives, et qu'en conséquence, lui-même, qui n'a que des amis honnêtes, ne peut pas être malhonnête. Les déclinaisons sur l'honnêteté de l'assemblée servent aussi à conjurer le sort. L'ami c'est aussi celui qui vient à l'aide : « On reconnaît l'ami quand il accourt pour soulager le chagrin, quand on a des problèmes. Les Français sont nos amis, ils ont aidé les Arméniens après le génocide » ;
- pour les invités de ce repas : « une maison qui a des invités est une maison qui vit. Les invités font honneur à cette maison » ;
- la vie et les douceurs de la vie, et en particulier les femmes. La voix du *tamada* se fait vibrante jusqu'à l'émotion. Son regard parcourt la table pour y trouver une raison d'évoquer les femmes. S'il en est une parmi les convives, elle reçoit tous les hommages du chef de table, les femmes de la famille, souvent occupées à porter les plats, s'arrêtent un instant, touchées par les éloges qui sont ensuite repris par d'autres, auxquels le *tamada* vient de donner la parole. Il arrive qu'un convive, une main sur le cœur, l'autre tenant le verre, déclame avec lyrisme les valeurs de la famille et des femmes en particulier : « qu'une colombe blanche passe au-dessus de vos têtes, qu'elle vous apporte le bonheur et la félicité ». Parfois on rend hommage aux jolies femmes ou jeunes filles de l'assemblée, invitées autour de la table, hommage teinté de poésie orientale, rendu à leur beauté et à leur fraîcheur : « elles sont comme un rayon de soleil ou des rayons de miel et leur lumière

éclairer ce repas ». On trinque alors en louant leur grâce et leur sourire « qui sont comme des fleurs dans le parterre des amis invités ». Parfois, tout au moins lors des repas auxquels nous avons été conviée, on porte un toast à la cuisinière, aux femmes de la maison qui, en général, ne siègent pas à la table, mais se tiennent dans la pièce : « Les femmes sont les déesses du foyer. Les Arméniens aiment leur femme, mais aussi toutes les femmes. Il faut lever le verre pour les femmes et les jeunes filles, pour leur beauté et le bonheur de vivre près d'elles » ;

- certains toasts sont portés à la puissance divine. Si l'on veut rendre hommage à la bonté de Dieu, on utilise des formules poétiques qui évoquent le bonheur ou un fatalisme mesuré. Les formules se terminent alors par l'interjection *Astvatz*, si Dieu le veut, prononcée les yeux levés vers le ciel, avec ferveur.

Enfin, alors que les plats de dessert font leur entrée, que les esprits sont échauffés, la musique s'invite à table. Rares sont les assemblées où il n'y a pas de musiciens ou de chanteurs. C'est alors le moment le plus accompli de la fête. Le toast, prélude aux réjouissances vocales, a accompagné le lyrisme poétique des convives. Le chant et la danse vont compléter tout naturellement cette partition où s'accordent parfaitement la gastronomie, le bien boire, la poésie et la musique. La cérémonie du toast consiste véritablement en cette alliance entre les plaisirs de la table et des arts. Les airs traditionnels allègrement joués au hautbois par le jeune fils de la famille, accompagné de son père à l'accordéon, furent un instant de pur bonheur, de communion, inoubliable. Cette scène se déroulait à Aragatz, dans une maison du village dont les murs avaient été ébranlés et restaient gravement fissurés par les secousses du séisme de 1988. L'accordéoniste y chantait la joie de se retrouver au-delà des moments douloureux et conjugait le bonheur d'être en vie et celui d'honorer ses amis. Il n'est pas rare, non plus, qu'un invité se lève et entonne un chant patriotique, repris par l'assemblée, et que les enfants apprennent à l'école. Le toast à l'arménienne est véritablement fondé sur des valeurs d'appartenance à une nation qui a toujours lutté pour ne pas disparaître et qui vit encore dans l'inquiétude d'un autre conflit. Ce sont des moments forts lors des banquets, des hymnes à l'arménité.

Cet art de vivre se transmet ainsi dans la société des villes et des campagnes, mais reste plus ancré dans les familles villageoises. Certes, la tradition du toast n'est pas propre à l'Arménie, mais elle s'y perpétue avec l'énergie du désespoir, comme pour s'ancrer davantage encore dans la terre de la mère patrie.

Le « boire ensemble » au cours du *symposium* grec lors du culte de Dionysos, serait-il, par la solennité du rituel, une pratique culturelle préfigurant celle du toast ? Faut-il y voir des relents de paganisme quand l'art de boire

est complémentaire de banquets dédiés au plaisir de communier aux mêmes valeurs et d'approcher par le vin, le verbe ou la musique, une certaine ivresse.

Dans un pays où l'ancienneté de la viticulture et, qui plus est, son origine attestée par la Bible, sont des éléments de la construction mentale de l'arménité, l'art du toast tient d'une pratique quasiment sacrée. L'accord entre la boisson et la profusion de victuailles, le symbole du verre levé après la déclamation du toast, le contrôle du bien-boire et du bien-manger par le chef de table, sont autant de rites appartenant à une culture ancestrale, que même l'Union soviétique ne put entraver.

460

Pour saisir toutes les subtilités de la cérémonie, il faudrait évaluer la part de l'héritage culturel spécifiquement arménien, celle des apports de l'histoire et de la géographie, mais aussi la place centrale occupée par la grande diversité des productions agricoles dans cette région marquée par le mythe de l'Arche et où fut situé le Paradis terrestre³¹. L'art du toast, qui est aussi un art de vivre, reste le témoin d'une culture toujours vivace de l'hospitalité ; il appartient à ces grands moments où apparaît pleinement l'harmonie entre la terre et les sociétés humaines.

31 « Carte du Paradis Terrestre selon Moïse », attenante à la *Table historique du Premier âge du Monde tirée de la Genèse. Contenant ce qui s'est passé de plus considérable pendant 1656 ans et dix jours jusqu'au Déluge* [1724], Paris, BnF, département des Cartes et plans, Ge D 13530, 18,5 x 29 cm ; feuille entière : 40 x 46,5 cm, en ligne, disponible à l'adresse : <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb40718120q>, consulté le 24 mai 2017. La carte de Pierre Moullart-Sanson de 1724 localise le territoire considéré alors comme le jardin d'Eden, dans l'Arménie historique. L'endroit se situait entre les sources du Tigre, de l'Euphrate, du Phas et de l'Araxe. L'appellation de cette carte reprend mot pour mot l'intitulé de cette carte telle qu'elle est inventoriée.

BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

- ABE, Kazutoshi, « L'accumulation des fonctions de gestion des affaires économiques vue des maisons-mères et filiales des grandes entreprises », *Geographical Review of Japan*, vol. 50, n° 6, 1977, p. 362-369 (JF).
- , « Economic management function », dans KITAMURA, Yoshiyuki et TERASAKA, Akinobu (dir.), *Ryutsu jyoho no chiikikozo [Regional structure of circulation and information]*, Tôkyô, Taimeido, 1979, p. 241-250 (J).
- , « Head and Branch Offices of Big Private Enterprises in Major Cities of Japan », *Geographical Review of Japan*, vol. 57, n° 1, 1984, p. 43-67 (EJ).
- , « The Status of Tokyo in Japan from the Standpoint of High-Order Urban Function », *Geographical Review of Japan*, vol. 63, n° 1, 1990, p. 17-24 (EJ).
- , *Nihon no toshi taikai kenkyu [A study on the urban systems of Japan]*, Kyoto, Chijin Shobô, 1991 (J).
- , *Senshinkoku no toshi taikai kenkyu [A study of the urban systems in the advanced countries]*, Kyoto, Chijin Shobô, 1996 (J).
- ABU-JABER, Nizar, BLOXAM, Elizabeth G., DEGRYSE, Patrick et HELDAL, Tom (dir.), *Quarryscapes: Ancient Stone Quarry Landscapes in the Eastern Mediterranean*, Oslo, Geological Survey of Norway, n° 12 (numéro spécial), 2009.
- ADAIR, Linda S. et POPKIN, Barry M., « Are Child Eating Patterns Being Transformed Globally? », *Obesity, A Research Journal*, vol. 13, n° 7, 2005, p. 1281-1299.
- ADÉMAR DE CHABANNES, *Chronique*, introduction et trad. Yves Chauvin, et Georges Pon, Turnhout, Brepols, 2003.
- AGUILAR, Filomeno, « Le riz, c'est la vie. Une approche culturelle », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 205-218.
- , « Rice and Magic, a Cultural History from the Precolonial World to the Present », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 61, n° 3, 2013, p. 297-330.
- AGUILERS (D'), Raymond, *Historia Francorum qui ceperunt Iherusalem*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III.
- ALBERTINI-VIENNOT, Marie-Hélène LEFEBVRE, Clotilde, Anne CAUQUETOUX (dir.), *Bouches-du-Rhône*, Paris, Gallimard, coll. « Encyclopédies du voyage France », 1994.

- AMAT, Jean-Paul, « Les champs de bataille 1914-1918 : des paysages du conflit aux paysages d'aujourd'hui », *Revue de la Société des amis du musée de l'Armée*, n° 104, 1992, p. 69-75.
- AMERINE, Maynard Andrew et JOSLYN, Maynard Alexander, *Table Wines. The Technology of their Production*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- ANDAYA, Barbara Watson et ANDAYA, Leonard, *A History of Malaysia*, London, Macmillan, 1982.
- ANONYME, *Archives historiques du Rouergue*, t. II, *Documents sur la Réforme. Mémoires d'un calviniste de Millau*, éd. Jean-Louis Rigal, Rodez, Carrère, 1911.
- ANONYME, *Histoire anonyme de la première croisade [Gesta Francorum et aliorum Hierosolymitanorum]*, trad. Louis Bréhier, Paris, Les Belles Lettres, 1964.
- AOURAGH, Mbark, LACAZE, Bernard, HOTYAT, Micheline, RAGALA, Rachid et EL ABOUDI, Ahmed, « Cartographie et suivi de la densité des arbres de l'arganeraie (Sud-Ouest du Maroc) à partir d'images de télédétection à haute résolution spatiale », *Revue française de photogrammétrie et de télédétection (SFPT)*, n° 203, colloque AARSE 2012, 2013, p. 3-10.
- AQUINO, Dante et PERSON, Gerard, « Tradition and Change: Beer Consumption in Northeast Luzon, Philippines », dans SCHIEFENHÖVEL, Wulf et MACBETH, Helen (dir.), *Liquid Bread: Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, Oxford, Berghahn Books, 2011, p. 197-208.
- ARNOULD, Paul, « Un jardin dans la ville. Quelle biodiversité urbaine pour demain ? L'exemple du jardin de Gilles Clément à l'ÉNS de Lyon », *Territoires en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, n° 12, 2012, p. 18-29, <http://temp.revues.org/1436>, consulté le 27 avril 2017.
- ASCAN, Tricia, ZAPATA, Normito et AGAPAY DE JESÚS, Hanna Aesa, « Status and Strategic Directions of the Lambanog Wine Processing Industry in Liliw, Laguna, Philippines », *Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences*, vol. 16, n° 2, 2010, p. 39-52.
- ASSOCIATION DES ÉLEVEURS DE CHEVAUX DE RACE CAMARGUE, *Les Manades de chevaux de race Camargue*, Arles, Parc naturel régional de Camargue-Haras nationaux, 2005.
- AUDUC, Arlette, *Quand les monuments construisaient la nation. Le service des monuments historiques de 1830 à 1940*, Paris, Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2008.
- AYUSAWA, Shintarō, *Sakoku jidai no sekai chirigaku [La Géographie mondiale pendant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Hara shobō, 1980.
- AZANZA, Patricia V., GATCHALIAN, Corazon F. et ORTEGA, Melba P., « Food Safety Knowledge and Practices of Streetfood Vendors in a Philippines University Campus », *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol. 51, n° 4, 2000, p. 235-246.
- BACCHUS, Michel, « L'établissement des plans directeurs pendant la Première Guerre mondiale », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.),

- Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 128-156.
- BADIUS, Conrad, *Comédie du pape malade et tirant à la fin. Où ses regrets, et complaints sont au vif exprimées, et les entreprises et machinations qu'il fait avec Satan et ses supposts pour maintenir son siege Apostolique et empescher le cours de l'Évangile, sont cathégoriquement découvertes. Traduite du vulgaire Arabic en bon Romman et intelligible, par Thrasibule Phenice* [1561], éd. Gustave Revilliod, Genève, I.-G. Fick, 1859.
- BAECHLER, Jean, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001.
- BAÉZA, Élisabeth, RIDEAU, Nicole, CHARTRIN, Pascal, DAVAIL, Stéphane, HOO-PARIS, R., MOUROT, Jacques, GUY, G., BERNADET, M.-D., HERMIER, Dominique, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production animale*, vol. 18, n° 2, 2005, p. 131-141.
- BAKHTINE, Mikhaïl, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.
- BALLAND, Daniel (dir.), *Les Eaux cachées. Études géographiques sur les galeries drainantes souterraines*, Paris, université Paris-Sorbonne, 1992.
- BARNES, Philip, *A Concise History of Hawaiian Islands* [1999], Hilo, Petroglyph Press, 2013.
- BARNETT, Clive, « The Cultural Turn: Fashion or Progress in Human Geography », *Antipode*, vol. 30, n° 4, 1998, p. 379-394.
- BARONCELLI (de), Folco, *Raconte camarguen [Récits camarguais, 1935]*, Nîmes, L'Aucèu libre, 2003.
- BARRAU, Jacques, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. I, p. 9-58.
- BARTHE-DELOIZY, Francine, *Géographie de la nudité. Être nu quelque part*, Paris, Bréal, 2003.
- BASDEVANT, Arnaud, LAVILLE, Martine, LEREBOURS, Éric, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.
- BASHŌ, *Matsuo Bashō shū 1 zenhokku [Œuvres de Matsuo Bashō, t I, Tous les haïkus]*, éd. Imoto, Nōichi et Hori, Nobuo, Tōkyō, Shogaku kan, 1995.
- BÄTZING, Werner et ROUGIER, Henri, *Les Alpes. Un foyer de civilisation au cœur de l'Europe*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2006.
- BAUD, Anne, *Ressources, choix et mise en œuvre de la pierre dans l'architecture monumentale en Haute-Savoie (XIX^e-XVII^e siècle)*, mémoire d'habilitation à diriger les recherches, université Lumière-Lyon 2, 2014, t. I. BAUDELET, Laurence, BASSET, Frédérique et LE ROY, Alice, *Jardins partagés. Utopie, écologie, conseils pratiques*, Mens, Terre vivante, 2008.
- BAUMERT, Nicolas, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, Institut français de la mode-Regard, 2010, p. 179-205.

- , *Le Saké. Une exception japonaise*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2011.
- BÉALU, François, et CLÉMENT Gilles, *Éloge de la friche*, Bégard, Filigranes éditions, 1994.
- BEAULIEU (de), Augustin « Mémoires du voyage aux Indes orientales du général Beaulieu, dressés par lui-mesme », dans *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point été publiées*, seconde partie, Paris, Sébastien Cramoisy et Sébastien Mabre-Cramoisy, 1664.
- BEAUPRÉ, Nicolas, *Le Rhin. Une géohistoire*, Paris, La Documentation française [La Documentation photographique], n° 8044, 2005.
- BECATTINI, Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO, Georges et LIPIETZ, André, *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 35-55.
- BECKER, Martine, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.
- BÉGUIN, François, *Le Paysage*, Paris, Flammarion, 1995.
- BENEST, Gilles, HOTYAT, Micheline et AMAT, Jean-Paul, *Mondialisation et Environnement*, Paris, Ellipses, 2009.
- BENOIST (DE), Alain, *Nous et les Autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.
- BENOIST, Jean, « Anthropologie biologique », dans BONTE, Pierre et IZARD, Michel (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.
- BERCÉ, Yves-Marie, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1976.
- BERQUE, Augustin, *La Rizière et la Banquise*, Paris, Publications orientalistes de France, 1980.
- , *Le Sauvage et l'Artifice*, Paris, Gallimard, 1986.
- , « Paysage et identité nationale dans le Japon moderne », *Hérodote*, n° 78-79, 1995, p. 14-19.
- , *Les Raisons du paysage*, Paris, Hazan, 1995.
- , *Écoumène. Introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin, 2009.
- , BONNIN, Philippe et GHORRA-GOBIN, Cynthia, *La Ville insoutenable*, Paris, Belin, 2006.
- BERTHIER, Paul, *Un épisode de l'histoire de la canne à sucre. Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, Rabat, Imp. F.R.A.M.A.R., 1966, 2 tomes.
- BERTRAND, Claude, BERTRAND, Georges et RAYNAUD, Jean, « Le Sidobre (Tarn). Esquisse d'une monographie », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 49, n° 2, 1978, p. 259-314.
- BERTRAND, Georges, « Les géographes français et leurs paysages », *Annales de géographie*, vol. 93, n° 516, 1984, p. 218-229.
- BERNARD-MAÎTRE, Henri, HUMBERT-CLAUDE, Pierre et PRUNIER, Maurice, *Présences occidentales au Japon. Du « siècle chrétien » à la réouverture du XIX^e siècle*, éd. Christophe Marquet, Paris, Éditions du Cerf, 2011.

BÉTARD, François, « Potentialités écologiques des carrières de quartzite après exploitation : l'exemple de la carrière de Cheffois (Vendée, France) », *Physio-géo*, vol. 5, 2011, p. 75-93.

BÈZE (DE), Théodore, *Histoire ecclésiastique des églises réformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labeurs de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.

—, *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.

BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.

BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.

BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.

BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.

BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au XVI^e siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877.

BLUMENFELD, Hervé, « L'Île-de-France aux XVIII^e et XIX^e siècles, paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 14-40.

BONNASSIE, Pierre, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 44, n° 5, 1989, p. 1035-1056.

BOQUET, Yves, *L'Avenir des Philippines. Un archipel dans la mondialisation*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2016.

—, « From Paris and Beijing to Washington and Brasilia: The Grand Design of Capital Cities and the Early Plans for Quezon City », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 43-71.

—, « Les boutiques sari-sari aux Philippines : entre commerce informel et circuits de la grande distribution », dans DESSE, René-Paul, *Mutations de l'espace marchand*, PUR, 2016.

BORDIER, Henri, *Le Chansonnier huguenot du XVI^e siècle*, Paris, Tross, 1870.

BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- BOUSSOU, Jean-Marie, SIBONI, Jonathan et SINS, Max-Jean, *Argent, fortunes et luxe en Asie*, Paris, Picquier poche, 2013.
- BOULANGER, Philippe, « Le paysage de la Grande Guerre dans le pays de la Vezouze (Meurthe-et-Moselle) », *La Géographie*, vol. 173, n° 1, avril 2001, p. 35-56.
- , « Le paysage de la Grande Guerre dans le canton rural de Lassigny », *Ruralia*, n° 8, 2001, p. 59-88.
- , *Géographie militaire française (1871-1939)*, Paris, Economica, 2002.
- , *Géographie et culture militaire française aux XX^e et XXI^e siècles*, mémoire d'habilitation à diriger des recherches sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2009.
- BOULANGER, Sylvaine, *Paysage et Viticulture. Le vignoble jurassien*, *Ruralia*, n° 7, 2000.
- , « Le rôle des AOC dans le renouveau du vignoble lorrain. Amorce d'une valorisation délicate à mettre en œuvre », dans BODINIER, Bernard, LACHAUD, Stéphanie et MARACHE, Corinne (dir.) *L'Univers du vin*, PUR, 2015, p. 107-122.
- BOURDEAU-LEPAGE, Lise et VIDAL, Roland (dir.), *Nature en ville. Attentes citoyennes et actions publiques*, Paris, Editopics, 2014.
- BOURDIEU, Pierre, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Seuil, 1970.
- BOURGUEIL (DE), Baudri, *Historia Jerosolimitana*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Paris, Imprimerie royale, 1879, t. IV. BOXER, Charles R., *The Christian Century in Japan, 1549-1650*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- BRAVARD, Jean-Paul, « La construction identitaire d'un haut-lieu touristique français. Les gorges de l'Ardèche (1840-1914) », dans BÉDARD, Mario (dir.), *Le Paysage. Un projet politique*, actes des 20^e Entretiens Jacques-Cartier, Lyon 30 novembre-1^{er} décembre 2007, Montréal, Presses universitaires du Québec, 2009, p. 71-86.
- BRUNEL, Sylvie, *Géographie amoureuse du monde*, Paris, JC Lattès, 2011.
- , et COLOMB DE DAUNANT, Florian, *Crin-Blanc ou l'Invention de la Camargue*, Arles, Actes Sud, 2016.
- BRUNHES, Jean, *La Géographie humaine*, Paris, Félix Alcan, 1934, t. I, 4^e éd..
- , *La Géographie humaine*, édition abrégée, Paris, PUF, 1942.
- CABATON, Antoine, *Les Indes néerlandaises*, Paris, Guilmoto, 1910.
- CAMARGO, Umberto Almeida, MANDELLI, Francisco et CONCEIÇÃO, Marco Antônio Fonseca et TONIETTO, Jorge, « Grapevine Performance and Production Strategies in Tropical Climates », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 4, 2012, p. 257-269.
- CAMILLERI, Andrea, *L'Excursion à Tindari*, Paris, Fleuve Noir, 2002.
- , *Le Tour de la bouée*, Paris, Fleuve Noir, 2005.
- CAMPONESI, Piero, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim du XVII^e au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions le Chemin vert, 1981.

- CAMUS, Jean-Pierre, « Les cannibales de Dieu. Polémique sur l'anthropophagie de la première croisade », *Histoire et conséquences*, n° 3, 2005, p. 64-83.
- CANETTI, Élias, *Masse et Puissance*, Paris, Gallimard, 1966.
- CARCOPINO, Jérôme, *La Vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'Empire*, Paris, Hachette, 1939.
- CARRÉ, Catherine et CHARTIER, Michèle, « La gestion d'une ressource non renouvelable : entre gestion durable et aménagement des nuisances, le cas des granulats alluvionnaires en Île-de-France », *Annales de Géographie*, vol. 111, n° 626, 2002, p. 406-418.
- CAUQUELIN, Anne, *Petit traité du jardin ordinaire*, Paris, Payot & Rivages, 2003.
- CHAPIN, Stuart, POWER, Mary-Eleanor, PICKET, Steward (dir.), « Earth Stewardship: Science for Action to Sustain Human-Earth System », *Ecosphere*, vol. 2, n° 8, 2011, 89 p.
- CHARDIGNY, Françoise et LEBRETON, Philippe, « La politique française de protection des paysages et sites naturels. Réflexion sur l'efficacité de la loi de 1930 sur le classement des sites », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 69, n° 4, « Paysage. Le mot et la chose », 1994, p. 287-304.
- CHAUSSEADE, Jean, *La Mer nourricière. Enjeu du XX^e siècle*, Champtoceaux, Imprimerie de la Concorde, 1994.
- HAZEL, Luc et Murielle, *Camargue. Un écosystème entre terre et eau*, Versailles, Éditions Quæ, 2013.
- CHENOT, Élodie-Denise, SCHWARTZ, Christophe (dir.), *Jardins potagers. Terres inconnues?*, Paris, EDP Sciences, 2013.
- CHENG, Jen Ju et CHENG, Flora Sheng-hua, « The Evolutionary and Distributional Tendance of the Varieties of Rice (*Oryza sativa* Linn.) in Taïwan », *Geographical Research*, n° 27, 1997, p. 45-79.
- CHEVALIER, Annelise, « Les gardians de Camargue », *Courrier du parc naturel régional de Camargue*, n° 56, 2007.
- , *Le Bois des Rièges*, Arles, Actes Sud, 2014.
- CHEVALLIER Raymond, « Le paysage palimpseste de l'histoire : pour une archéologie du paysage », *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 12, n° 1, 1976, p. 503-510.
- CHIVA, Matty, « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, vol. 31, n° 1, 1979, p. 107-118.
- , *Le Doux et l'Amer*, Paris, PUF, 1985.
- CHO, Byung-Hee, « Two Path for Alternative Medicine: Professionalization of oriental Medicine and the Growth of Lay Acupuncturists in Korea », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 44-72.
- CHO, Joo-hyun, « Neoliberal Governmentality at Work: Post-IMF Korean Society and the Construction of Neoliberal Women », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 15-43.

- CHO, Yong-jin, « The Physical and Cultural Faces of the Korean People », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 83-101.
- CHOI, Sang-Chin et KIM, Kibum, « *Chemyeon* – Social Face in Korean Culture », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 30-51.
- CLARK, Kenneth, *L'Art du paysage*, Paris, Arléa, 2010.
- CLAVAL, Paul, « Éthique et nature. Une approche conceptuelle », *Géographie et cultures*, n° 37, 2001, p. 4-22.
- , *Géographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, Armand Colin, 2003.
- , « Ouverture des rencontres » et « Clôture des rencontres », dans *La Truffe en Pays Martelais hier et aujourd'hui*, Martel, Association Rencontres et Patrimoine en Pays Martelais, 2009, p. 11-18, 217-222.
- , et SINGARAVELOU, *Ethnogéographies*, Paris, L'Harmattan, 1995.
- CLEARY, Mark et EATON, Peter, *Borneo: Change and Development*, Singapore, OUP, 1992.
- CLÉMENT, Marie-Christine et Didier, *Colette gourmande*, Paris, Albin Michel, 1990.
- CLÉMENT, Gilles, « Paysage, jardin et génie naturel », Paris, Collège de France-Fayard, coll. « Leçons inaugurales », n° 222, 2012, <http://books.openedition.org/cdf/508>, mis en ligne le 24 janvier 2013, consulté le 27 avril 2017.
- CLERGEAU, Cécile et ETCHEVERRIA, Olivier, « Gastronomie et développement local », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 12-14.
- , « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 52-67.
- CLOUT, Hugh, *After the Ruins: Restoring the Countryside of Northern France After the Great War*, Exeter, University of Exeter Press, 1996.
- COHEN, Marianne et HOTYAT, Micheline, « Embroussaillement et boisement sur le Causse Méjean entre 1965 et 1992 : une approche par photo-interprétation diachronique », dans *Grands Causses. Nouveaux enjeux, nouveaux regards en hommage à Paul Marres*, Millau, Causses et Cévennes, 1995, p. 113-127.
- COHEN, Marianne, ALEXANDRE, Frédéric, *et al.*, « Embroussaillement, pratiques et représentations sociales : une recherche de corrélations », *Nature, sciences, Sociétés*, vol. 5, n° 1, 1997, p. 31-44.
- COLETTE, *Prisons et Paradis*, dans *Œuvres*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. III.
- [COLLECTIF], *Gens de Camargue et de bouvine*, éd. Guy Degas, Paris, Omnibus, 1999.
- [COLLECTIF], *Aménageur d'espaces*, Rungis, CEMEX, 2006.
- [COLLECTIF], *Terre Sauvage-Conservatoire du littoral*, hors-série numéro 1, « Camargue. l'équilibre retrouvé », été 2009.
- [COLLECTIF], *Korea Journal*, vol. 49, n° 9 (numéro spécial) « The Politics of the Body in Contemporary Korea », 2009.

- [COLLECTIF], *Guide des paysages de carrières*, UNICEM-UNPG, 2009.
- COLMAN, Tyler, *Wine Politics: How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink*, Berkeley, University of California Press, 2008.
- COLOMB DE DAUNANT, Denys et PROAL, Jean, *Camargue. Terre des chevaux et des taureaux sauvages*, Lausanne, Marguerat, 1955.
- , et RITTER, Régis, *Camargue. Couleurs, traditions*, Nîmes, Les Indiennes de Nîmes, 1993.
- , et LAMORISSE, Albert, *Crin-Blanc*, Paris, Hachette, 1953.
- COMMINS, Terry, ASAVASANTI, Suvaluk et DELOIRE, Alain, « What is tropical wine and what defines it? Thailand as a Case Study », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 2, 2012, p. 79-95.
- COMNÈNE, Anne, *Alexiade*, trad. Bernard Leib, Paris, Les Belles Lettres, 1967, 2^e édition.
- CONDOMINAS, Georges, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, 1980, p. 198-221.
- , et HAUDRICOURT, André-Georges, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnomg Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, vol. 32, n° 351-352, 1952, p. 19-27 et n° 353-354, 1952, p. 168-180.
- CONSTANTIN, Nathalie et WAHLI, Walter, *La Nutrigénomique dans votre assiette. Les gènes ont aussi leur part du gâteau...*, Bruxelles, De Boeck éditions, 2011.
- COOK, Ian, CROUCH, David, TAYLOR, Stefen et RYAN, James R. (dir.), *Cultural Turn/ Geographical Turns*, London, Chapman, 2000.
- CORBEAU, Jean-Pierre et POULAIN, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2008.
- COSTON (DE), Adolphe, *Histoire de Montélimar et des principales familles qui ont habité cette ville*, Montélimar, Bourron, 1883, t. II. COUTAU-BÉGARIE, Hervé, *Traité de stratégie*, Paris, Economica, 1999.
- CROUZET-PAVAN, Élisabeth, *Le Mystère des rois de Jérusalem*, Paris, Albin Michel, 2013.
- CROWFORD, Osbert Guy S. et KEILLER Alexander, *Wessex from the Air*, Oxford, OUP, 1928.
- C SERGO, Julia et LEMASSON, Jean-Pierre, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008.
- DA LAGE, Antoine et MÉTAILLIÉ, Georges (dir.), *Dictionnaire de biogéographie végétale*, Paris, CNRS éditions, 2000.
- DARDEL, Éric, *L'Homme et la Terre. Nature de la réalité géographique*, Paris, PUF, 1952 ; rééd. Paris, éditions du CTHS, 1990.
- DAUM, Pierre, *Immigrés de force. Les travailleurs indochinois en France (1939-1952)*, Arles, éditions Solin, 2009.
- DAUPHINÉ, André, *Géographie fractale*, Paris, Hermès/Lavoisier, 2012.

- DAVODEAU, Hervé, « La dimension spatiale de l'action paysagère », *Annales de géographie*, n° 679, 2011, p. 246-265.
- DAWS, Gavan, *Shoal of Time: A History of Hawaiian Islands*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1968.
- DE KONINCK, Rodolphe, « Les politiques de développement agricole en Malaysia ou l'impatience de l'État tutélaire », *Archipel*, vol. 31, n° 1, 1986, p. 131-153.
- , « La paysannerie comme fer de lance territorial de l'État : le cas de la Malaysia », *Cahiers de sciences humaines*, vol. 22, n° 3-4, 1986, p. 355-370.
- , *Malaysia. La dualité territoriale*, Paris, Belin/La Documentation française, 2007.
- DELÉTANG, Henri (dir.), *L'Archéologie aérienne en France*, Paris, Errance, 1999.
- DE LUMLEY, Henry (dir.), *Le Beau, l'Art et l'Homme*, Paris, CNRS éditions, 2014.
- DENIKER, Joseph, *Les Races et les peuples de la terre*, Paris, Masson, 1926.
- DESCOLA, Philippe, *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1986.
- , « L'explication causale », dans DESCOLA, Philippe, *Les Idées de l'anthropologie*, Paris, Armand Colin, 1988, p. 11-59.
- DICKIE, John, *Delizia! Une histoire culinaire de l'Italie*, Paris, Payot & Rivages, coll. « Petite bibliothèque Payot », 2010.
- DI MOIA, John, *Reconstructing Bodies: Biomedicine, Health, and Nation-Building in South Korea since 1945*, Standford, Stanford University Press, 2013.
- DION, Roger, *Le Val-de-Loire. Étude de géographie régionale*, Tours, Arrault, 1933.
- , « Querelle des Anciens et des Modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, Paris, vol. 61, n° 328, 1952, p. 417-431.
- , *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, chez l'auteur, 1959.
- DIREN Provence-Alpes-Côte d'Azur, *Guide de bonnes pratiques. Aide à la prise en compte du paysage dans les études d'impact de carrières et du milieu naturel en Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Aix-en-Provence, DIREN, 2006.
- DÖGEN, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994.
- DUBOST, Françoise, *Vert patrimoine. La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994.
- DUHART, Frédéric, « Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe : la naissance du foie gras moderne (XVI^e-XIX^e siècle) », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 9-12.
- DUMAS, Alexandre, *Mon dictionnaire de cuisine*, Paris, 10/18, 1998.
- DUPARC-QUIOC, Suzanne, *La Chanson d'Antioche*, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1978.
- , « La Chanson d'Antioche (de Richard le Pèlerin et Graindor de Douai) », dans RÉGNIER-BOHLER, Danièle (dir.), *Croisades et pèlerinages. Récits, chroniques et voyages en Terre sainte (XI^e-XVII^e siècle)*, Paris, 1997, p. 25-171.

- DUPUIS, Jacques, *L'Asie méridionale*, Paris, PUF, 1969.
- DUROUSSEAU, Thierry, *Une cité industrielle en Camargue. Salin-de-Giraud*, Marseille, Parenthèses/CAUE 13/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- ECONOMIC PLANNING AGENCY, *Chusu-kanrikino ni kansuru chosa [A Study on the economic management function]*, Tôkyô, 1964 (J).
- EDELBLUTTE, Simon, « Logique exploitation ou logique de protection dans la vallée de la moyenne Moselle. Le paysage révélateur des conflits spatiaux liés à l'extraction extraction des alluvions », *Géocarrefour*, vol. 75, n° 4, 2000, p. 293-304.
- EGO, Michiko, *Daimyo no kurashi to shoku [La Vie alimentaire des seigneurs]*, Tôkyô, Dôseisha, 2002.
- EIJKHOFF, Pieter, *Wine in China*, Utrecht, Nederlands Wijnigilde, 2000.
- EKIKEN Kaibara, *Yamato honzô [Les Simples Japonais, 1709]*, Ariake shobô, 1975.
- ELFVING-HWANG, Joanna, « Cosmetic Surgery and Embodying the Moral Self in South Korean Popular Makeover Culture », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 11, n° 24/2, 17 juin 2013, p. 1-17, http://japanfocus.org/-Joanna-Elfvig_Hwang/3956, consulté le 27 avril 2017.
- ELIADE, Mircea, *Images et Symboles. Essais sur le symbolisme magico-religieux*, Paris, Gallimard, 1952.
- ELLIS, William, *Polynesian Researches During a Residence of Nearly Eight Years in the Society and Sandwich Islands*, Londres, Fisher, Son & Jackson, 1836, 4 tomes, trad. Société des Océanistes, Paris, 1974, 2 tomes.
- ENJALBERT, Henri, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975.
- EPSTEIN, Stephen et JOO, Rachel, « Multiple Exposures: Korean Bodies and the Transnational Imagination », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 10, n° 33/1, 13 août 2012, p. 1-16, http://apjif.org/-rachel_m_-joo/3807, consulté le 27 avril 2017.
- ESTAY, Patricio (dir.), *Peuples cavaliers*, Paris, Éditions du Chêne, 2001.
- ESTRADE, Jean-Marie, *Un culte de possession à Madagascar. Le Tromba*, Paris, Anthropos, 1977.
- ETCHEVERRIA, Olivier et BRAS, Michel, « Existe-t-il un goût de l'Aubrac », *Géographie et Cultures*, n° 50, 2005, p. 63-76.
- FAURE, Alain, *Paris Carême-prenant. Du Carnaval à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Hachette Littérature, 1978.
- FEBVRE, Lucien, *Le Rhin. Histoire, mythes et réalités*, Paris, Perrin, 1997.
- , *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire*, Paris, Albin Michel, 1922, rééd. 1970.
- FEDIDA, Pierre, « Le cannibale mélancolique », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6., « Destins du cannibalisme », 1972, p. 123-127.

- FERNANDEZ, Doreen, « Historias, Cronicas, Vocabularies: Some Spanish Sources for Research in Philippine Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 35, n° 3, 1987, p. 279-295.
- , « Culture Ingested: Notes on the Indigenization of Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 36, n° 2, 1988, p. 219-232.
- FERRIER, Jean-Paul, *La Beauté géographique ou la Métaphore des lieux*, Paris, Economica-Anthropos, 2013.
- FERRO, Marc et AYOUBERRY, Pierre (dir.), *Une histoire du Rhin*, Paris, Ramsay, 1981.
- FILSER, Marc, « Le marketing de la production d'expérience: statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.
- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- FISHER, Charles A., *South-East Asia: A Social, Economic and Political Geography*, London, Methuen & Co, 1966.
- FLORI, Jean, *Chroniqueurs et Propagandistes. Introduction critique aux sources de la Première croisade*, Genève, Droz, 2010.
- FODÉRE, Jacques, *Narration historique et topographique des convents de l'ordre Saint-François et monastères Sainte-Claire, erigés en la province anciennement appelée la Bourgogne, à présent Saint Bonaventure*, Clermont-Ferrand, Fernand Thibaut, 1861.
- FORDE, Darryl, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton & Co, 1963.
- FOULCHER DE CHARTRES, *Histoire des Croisades (1095-1127)*, trad. François Guizot; rééd. Clermont-Ferrand, Paleo, 2004.
- FRONTIN, *Les Stratagèmes*, Paris, Economica, 1999.
- FUKUDA, Ikuhiro, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké: imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire » dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.
- , « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923: modernisation et popularisation du nouveau Tokyo », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29.
- FUMEY, Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éditions Sciences humaines, 2008.
- , *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- GADILLE, Rollande, *Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles Lettres, 1967.
- GADIOT, Gérard, *En Camargue*, Grenoble, Arthaud, 1968.
- GAIGNEBET, Claude et FROMENTIN, Marie-Claude, *Le Carnaval. Essai de mythologie populaire*, Paris, Payot, 1979.
- GARCIA, Jean-Pierre, « "Le vin et le lieu". La construction des terroirs et des climats viticoles », *Histoire antique et médiévale*, hors-série n° 20, 2009, p. 74-79.

GAUCHON, Christophe, « Les sites naturels classés entre 1906 et 1930 dans les Alpes du Nord : entre tourisme et protection, bilan et actualité », *Revue de géographie alpine*, vol. 90, n° 2, 2002, p. 15-31.

GELÉZEAU, Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, Paris, CNRS Éditions, 2003.

—, « Quand le luxe standard fabrique la ville. Construction urbaine et grands hôtels à Séoul », p. 55-76 ; « Les grands hôtels à Séoul. Au cœur des dynamiques métropolitaines », p. 101-120 ; « Espaces d'ailleurs, théâtres de prestige. Grands hôtels et sociabilités séouliennes », p. 191-206 ; dans Thierry Sanjuan (dir.), *Les Grands Hôtels en Asie. Modernité, dynamiques urbaines et sociabilités*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003.

GÉLY, Jean-Pierre et LORENZ, Jacqueline (dir.), *Carriers et bâtisseurs de la période préindustrielle. Europe et régions limitrophes*. Paris, CTHS, 2011.

GENPAKU, Sugita, *Rangku koto hajimé [L'Origine des études hollandaises]*, éd. Tomio Ogata, Tokyo, Iwanami shoten, 1959.

GENSHIN, Udagawa, *Ensei ihô meibutsu kô [Réflexion sur les spécialités médicales de l'Occident lointain]*, éd. Masaharu Endo, Tokyo, Kagaku shoin, 2009.

GENSHÔ, Mukai, « Hôchû biyô wamei honzô » [L'appellation japonaise des simples pour réserver dans la cuisine, 1694], dans M. Ueno et M. Yoshi (dir.), *Shokumotsu honzô hon taisei Kyoto*, Rinsen shoten, 2007, vol. 7.

GENTULUCCI, Umberto *et al.*, « Westernization of the Filipino population resident in Rome : obesity, diabetes and hypertension », *Diabetes/Metabolism. Research and Reviews*, vol. 24, n° 5, 2008, p. 364-370.

GIBBS, Phillip, *Building a Malay House*, Singapore, OUP, 1987.

GIRARD, René, *Mensonge romantique et vérité romanesque*, Paris, Grasset, 1961.

GIROIR, Guillaume, *La Province du Shandong. Étude géographique d'une province chinoise*, thèse sous la dir. de Paul Claval, université Paris-Sorbonne, 1994.

—, « Vin, mondialisation et civilisation en Chine », *Douro. Estudos & Documentos*, vol. 13, 2002, p. 255-283 (consultable en ligne). actes du symposium international « La vigne et le vin dans le monde », université de Porto (Portugal), septembre 2001, <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/9597.pdf>, consulté le 27 avril 2017.

—, « L'entreprise Changyu, acteur majeur de la construction du système viti-vinicole émergent en Chine », *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, numéro spécial, ISSN 1982-5838, vol. 8, n° 3, octobre 2014, p. 211-237, (consultable en ligne), actes du colloque international « Vin, Patrimoine, Tourisme, Développement », Florianopolis (Brésil), décembre 2013, chaires Unesco « Culture et Traditions du Vin » (université de Bourgogne) et « Culture, Tourisme, Développement » (université Panthéon-Sorbonne), université fédérale du Parana, <http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/373/379>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le fait viti-vinicole en Chine dans le champ des sciences humaines et sociales. Premiers résultats et programme de recherche », actes de la conférence annuelle de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), Mendoza (Argentine),

9-14 novembre 2014, <http://dx.doi.org/10.1051/oivconf/201407010>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le marché du vin en Chine : Entre ivresse et réalités », dans LEGOUY, François, BOULANGER, Sylvaine (dir.) *Atlas sur la vigne et le vin dans la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015, p. 164-165.

GLABER, Raoul, *Histoires*, trad. et éd. Mathieu Arnoux, Turnhout, Brepols, 1996.

GOGUEY René et CORDIER Alexandra, *Photographie aérienne et archéologie. Une aventure sur les traces de l'humanité*, Paris, Infolio éditions, 2015.

GOIFFON, Marie et CONSALÈS, Jean-Noël, « Le massif des Calanques (Marseille-Cassis) et la pointe des Châteaux (Saint-François, Guadeloupe). Périmètres d'intervention et mesures de protection sur deux grands sites littoraux périurbains », *Méditerranée*, n° 105, 2005, p. 29-35.

GONDET, Sébastien, « Stratégies d'exploitation de la pierre à Persépolis. Nouvelles données archéologiques », *Iranica Antiqua*, n° 50, 2015, p. 279-331.

GORDON, Bertram M., « Shifting Tastes and Terms: The Rise of California Cuisine », *Revue française d'études américaines*, vol. 27, n° 1, février 1986, p. 109-126.

634

GOULART, Simon, *Mémoires de l'Etat de France sous Charles neufiesme contenant les choses les plus notables, faictes et publiées tant par les catholiques que par ceux de la Religion, depuis le troisieme edict de pacification fait au mois d'aoust 1570 jusques au regne de Henri troisieme et reduits en trois volumes*, éd. Heinrich Wolf, Meidelbourg, s.l. [Genève?], 1758, t. I.

GOURBIN, Patrice, *Les Monuments historiques de 1940 à 1959. Administration, architecture, urbanisme*, Rennes, PUR, 2008.

GOUROU, Pierre, « Civilisations et géographie humaine en Asie des moussons », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, vol. 44, n° 2, 1951, p. 467-475.

—, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, n° 51, 1955, p. 125-130.

—, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine », 1982.

—, *Riz et Civilisation*, Paris, Fayard, 1986.

GRANOVETTER, Mark, « Economic action and social structure: the problem of embeddedness », *American Journal of Sociology*, vol. 91, n° 3, 1985, p. 481-510.

GREENBAUM, Lenora, « Societal Correlates of Possession Trance in South-Saharan Africa », dans Érika Bourguignon (dir.), *Altered States of Consciousness and Social Change*, Columbus, Ohio State Univ Press, 1973, p. 39-57.

GRESCOE, Taras, *La Mer engloutie. Le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète?*, Lausanne, Éditions Noir sur Blanc, 2010.

GUÉMÉNÉ, Daniel, GUY, Gérard et FAURE, Jean-Michel, « Foie gras, gavage et bien-être animal : vers un peu d'objectivité ! Le point sur l'évolution des pratiques de production et les acquis de la recherche », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 81-87.

GUÉRAUD, Jean, *La Chronique lyonnaise (1536-1562)*, éd. Jean Tricou, Lyon, Imprimerie Audin, 1929.

GUÉRAICHE, William, « Un peuple de migrants », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

GUTERSOHN, Heinrich, *Geographie der Schweiz*, t. I, *Alpen. Wallis, Tessin, Graubünden*, Bern, Kümmerly & Frey, 1964.

GUY, Gérard et GUÉMENÉ, Daniel, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 1-8.

HAGENMEYER, Heinrich, *Chronologie de la première croisade (1094-1100)*. *Revue de l'Orient latin*, VI, VII et VIII, Paris, E. Leroux, 1902, rééd. Georg Olms Verlag, Hildesheim/New York, 1973.

HAKUSEKI, Arai, « Sairan igen » [Examen critique des dires des étrangers, 1708], dans *id.*, *Seiyō kibun [Échos d'Occident]*, Tokyo, Heibonsha, 1968.

HANCOCK, David, *Oceans of wines. Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, New Haven/London, Yale University Press, 2009.

HANNICKEL, Erica, *Empire of Vines. Wine culture in America*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2013.

HANSEN, Michel, « Viandes et nourriture dans le “Gargantua” ou les métamorphoses du banquet », dans *Bulletin de l'Association d'étude sur l'humanisme, la Réforme et la Renaissance*, vol. 26, n° 1, 1988, p. 5-22.

HATON, Claude, *Mémoires contenant le récit des événements accomplis de 1553 à 1587, principalement dans la Champagne et la Brie*, éd. Félix Bourquelot, Paris, Imprimerie impériale, 1857, t. I.

HAUDRICOURT, André-Georges, *La Technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987.

—, et HÉDIN, Louis, *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, 1943.

HAZEBROUCQ, Jean-Marie, « De l'espace touristique à la destination touristique, un “territoire” qui se projette », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I, *Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 7-25.

HEIDEGER, Martin, *Être et Temps [Sein und Zeit, 1927]*, trad. François Veizin, Paris, Gallimard, 1986.

HELDAL, Tom et STOREMYR, Per, « The Quarries at the Aswan West Bank », dans BLOXAM, Elizabeth, HELDAL, Tom et STOREMYR, Per (dir.), *Characterisation of Complex Quarry Landscapes: An Example from the West Bank Quarries Aswan*, Oslo, Quarryscapes Report: Project Quarryscape-Geological Survey of Norway, 2007, p. 69-141, http://www.quarryscapes.no/text/publications/qs_del4_report_lr.pdf, consulté le 27 avril 2017.

- HERBIN, Carine et ROCHARD, Joël, *Les Paysages viticoles*, Bordeaux, Éditions Féret, 2006.
- HINNEWINKEL, Jean-Claude, *Les Terroirs viticoles. Origines et devenir*, Bordeaux, Éditions Féret, 2004.
- , « L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale », *Méditerranée*, n° 109, 2007, <http://mediterranee.revues.org/106>, consulté le 27 avril 2017.
- , « Les terroirs vitivinicols : des systèmes géographiques complexes », *Historiens & Géographes*, n° 404, 2008.
- HITSUDAI, Hitomi, *Honchô shoku kagami* [Encyclopédie des aliments du pays, 1698], vol. 1, Tokyo, Heibonsha, 1976.
- HOLBROOK, Morris. B et HIRSCHMAN, Elizabeth. C., « The Experiential Expects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 2, 1982, p. 132-140, http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf, consulté le 27 avril 2017.
- HOTYAT, Micheline, « Espaces et milieux forestiers : des systèmes en perpétuelle transformation », dans JOSEPH, Philippe (dir.), *Écosystèmes forestiers des Caraïbes*, Paris, Karthala, 2009, p. 33-50.
- , « Intérêt de l'approche systémique pour l'étude de formations végétales en milieux forestiers : l'exemple de la forêt de Fontainebleau », *VertigO, La revue électronique en sciences de l'environnement*, hors-série n° 14, 2012, <https://vertigo.revues.org/12446>, mis en ligne le 18 septembre 2012, consulté le 27 avril 2017.
- , « Impact des activités touristiques en forêt de Fontainebleau du XIX^e siècle à nos jours : exemples des séries artistiques et de la platière d'Apremont », *Bulletin de l'Association de géographes français : Géographies*, vol. 90, n° 2, 2013, p. 219-231.
- , « La forêt de Fontainebleau : grès d'hier et d'aujourd'hui », dans CORVOL, Andrée, DEREIX, Charles, GRESSER, Pierre, LORMANT, François, ROCHEL, Xavier (dir.), *Regards sur la forêt*, Paris, L'Harmattan, 2014, p. 101-110.
- HOUZARD, Gérard, *Les Massifs forestiers de Basse-Normandie. Brix, Andaines et Écouves. Essai de biogéographie*, thèse sous la dir. d'André Journaux, université de Caen, 1980, 2 tomes, 667 p.
- HUETZ DE LEMPS, Alain, PITTE, Jean-Robert, PLANHOL (DE), Xavier, et al., *Les Vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, 1990.
- HUETZ DE LEMPS, Christian, « Populations indigènes et maladies nouvelles au moment de la découverte », dans BUCHET, Christian (dir.), *L'Homme, la santé et la mer. Actes du colloque international tenu à l'Institut catholique de Paris les 5 et 6 décembre 1995*, Paris, Honoré Champion, 1997, p. 231-251.
- HUETZ DE LEMPS, Paul, *Les Français. Acteurs et spectateurs de l'histoire d'Hawaï (1837-1898)*, thèse sous la dir. d'Yves-Marie Bercé, Paris, d'École nationale des chartes, 2001, 2 tomes.
- HUMBERT, André, *Campagnes andalouses et colons castillans. Paysages d'un front pionnier entre Grenade et Jaén*, Madrid, Casa de Velázquez, 1988.

- , « Géographie historique ou la dérive des systèmes géographiques », *Hérodote*, n° 74-75, 1994, p. 95-110.
- , « Los paisajes agrarios de España : una mirada desde el aire », dans MOLINERO, Fernando, OJEDA, Juan-Francisco et TORT, Joan (dir.), *Los Paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*, Madrid, ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2011, p. 169-180.
- , *Le Géographe et le Tapis volant*, Madrid, Casa de Velázquez, 2012, 187 p.
- HUSSON, Jean-Pierre, « Représentations et images des villes de la Renaissance : l'exemple des cartes de Nancy », Nancy, *Annales de l'Est*, n° 1, 2014, p. 223-239.
- HUYNH, Thuy, AARNINK, André, DRUCKER, Adam, et VERSTEGEN, Mark, « Pig Production in Cambodia, Laos, Philippines, and Vietnam : A Review », *Asian Journal of Agriculture and Development*, vol. 3, n° 1-2, 2006, p. 69-90.
- ISHIGE, Naomichi, *L'Art culinaire au Japon*, trad. Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, 2012.
- IMADA, Yōzō, *Edo no honya san [Les Librairies à Edo]*, Tōkyō, Heibonsha, 2009.
- IMAIZUMI, Genkichi, *Zoku rangaku no ie Katsuragawa no hitobito [Les Katsuragawa, une famille d'hollandiste. Suite]*, Tōkyō, Shinozaki shorin, 1968.
- IWASHITA, Tetsunori et MAEHIRA, Fusa-aki (dir.), *Kinsei Nihon no kaigai jōhō [Les Informations sur le monde extérieur au Japon de l'époque moderne]*, Tōkyō, Iwata Shoin, 1997.
- JACOB-ROUSSEAU, Nicolas, et ROUSSEAU-JACOB, Isabelle, « Les carrières, un paysage des rives fluviales ? », dans Maurice Bernadet et Antoine Frémont (dir.), *Fleuves et Territoires*, actes des 7^e rencontres de Mâcon, 13-14 septembre 2012, Mâcon, IRVSM, 2014, p. 293-312.
- JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, coll. « Sociétés », 2009.
- JACQUOT, Anne-Cécile, « Quelle gouvernance des projets d'ouverture et d'extension de carrières ? », *Projets de paysage*, juillet 2010, http://www.projetsdepaysage.fr/fr/quelle_gouvernance_des_projets_d_ouverture_et_d_extension_de_carrieres_2010_s.p.
- JEANNERET, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.
- JIGYŌKAI, Kaikoku Hyakunen Kinen Bunka *Sakoku jidai Nihonjin no kaigai chishiki [Les connaissances des Japonais sur le monde extérieur durant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Kangensha, 1953.
- JOKEN Nishikawa, *Kai tsūshō kō [Notes sur les relations commerciales avec la Chine et les Barbares]*, Kyoto, 1695.

- JOLIET, Fabienne, « Identification plastique et interprétation culturelle du vignoble », *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation*, actes du Colloque international de Fontevraud, les 2, 3 et 4 juillet 2003, p. 85-90.
- JOYES, Claire, *Les Carnets de cuisine de Monet*, Paris, Éditions du Chêne, 1989.
- JUNIEN, Claudine, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire. Terrains génétiques et nutrition*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2003.
- JÜNGER, Ernst, *Le Boqueteau 125* [1932], Paris, Payot & Rivages, 1995.
- JUVIN, Hervé, *La Grande Séparation. Pour une écologie des civilisations*, Paris, Gallimard, 2013.
- KATŌ, Shūichi, *Le Temps et l'Espace dans la culture japonaise*, Paris, CNRS éditions, 2009.
- KAUFMAN, Jean-Claude, *La Guerre des fesses. Minceur, rondeurs et beauté*, Paris, JC Lattès, 2013.
- KENNEDY, Raymond, « A Survey of Indonesian Civilization », dans MURDOCK, George Peter (dir.), *Studies in the Science of Society: Presented to Galloway Keller in celebration of his completion of Thirty Years as Professor of the Science of Society in Yale University*, New Haven/London, Yale University Press/Humphrey Milford-Oxford University Press, 1937, p. 267-297.
- KIM, Eun-shil, « The Politics of the Body in Contemporary Korea [Introduction to the special issue] », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, 2009, p. 5-14.
- KIM, Yeran, « Idol Republic: The Global Emergence of Girl Industries and the Commercialization of Girl Bodies », *Journal of Gender Studies*, vol. 20, n° 4, 2011, p. 333-345.
- KIM, Youngseok, *The Social Foundation of Luxury Good Obsession in South Korea*, mémoire de maîtrise sous la dir. de Chandler Rosenberger, Waltham, Brandeis University, 2011.
- KOO, Hagen, « Luxury, Well-being and Class Distinction in Korea », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 10 octobre 2010.
- KOO, Se-Woong, « Dressing the Korean Body: Fashion, Luxury and Nation Reconsidered », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 22 février 2013. (© ksw crc 130222)
- KOTOSUGA, Tanigawa, *Wakun no shiori* [Le Guide des mots japonais, 1887], éd. Shin-ichi Ôtomo, Tokyo, Ozora sha, 1998.
- KUYKENDALL, Ralph Simpson, *The Hawaiian Kingdom, 1778-1893*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1966-1968, 3 tomes.
- LACHIVER, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*. Paris, Fayard, 1997.
- , *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.
- LACOSTE, Yves, « Editorial : à quoi sert le paysage? », *Hérodote*, n° 7, 1977, p. 3-41.

- LANDON, Norbert, *L'Évolution contemporaine du profil en long des affluents du Rhône moyen. Constat régional et analyse d'un hydrosystème complexe, la Drôme*, thèse sous la dir. de Jean-Paul Bravard, université Paris-Sorbonne, 1999.
- LANOË, Catherine, « L'invention de la peau. Les techniques de blanchiment du visage à l'époque moderne », *Communications*, vol. 81, n° 1, « Corps et techniques, dir. Georges Vigarello, 2007, p. 107-120, http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_05888018_2007_num_81_1_2462, consulté le 27 avril 2017.
- LAPSLEY, James T., *Bottled Poetry: Napa Winemaking from Prohibition to the Modern Area*, Berkeley, University of California Press, 1996.
- LARDON, Sylvie, FRIEDBERG, Claudine, LAMOTTE, Sandrine, MATHIEU, Nicole et OSTY, Pierre-Louis, *Usages des sols. Pratiques d'éleveurs, représentation de la nature et dynamique des milieux et des ressources*, rapport final de recherche du programme PIE Environnement, Paris, Vie et Société/CNRS éditions, 1996.
- LAURENT, Xavier, *Grandeur et misère du patrimoine. D'André Malraux à Jacques Dubamel (1959-1973)*, Paris, École nationale des chartes-Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2003.
- LAVILLE, Bettina, « Du ministère de l'impossible au ministère d'État », *Revue française d'administration publique*, n° 134, 2010, p. 277-311.
- LAW, Lisa, « Home Cooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong », *Cultural Geographies*, vol. 8, n° 3, 2001, p. 264-283.
- LAZZAROTTI, Olivier, *Des lieux pour mémoires. Monument, patrimoine et mémoires-Monde*, Paris, Armand Colin, 2012.
- LEE, Seung-Hwan, « The Social Meaning of the Body in Confucian Tradition: Between Moral and Political Power », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 5-29.
- LEEM, So Yeon et PARK, Jin Hee, « Rethinking Women and their Bodies in the Age of Biotechnology: Feminist Commentaries on the Hwang Affair », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 9, n° 2, 2008, p. 9-26.
- LEGOUY, François, « Les mises en scène paysagères traditionnelles et nouvelles de la vigne et du vin », communication au colloque international « De Jules Guyot à Robert Parker. 150 ans de construction des territoires du vin », organisé par la chaire Unesco « Culture et traditions du Vin », Dijon, 13-15 novembre 2008.
- , « Les héritages paysagers de la viticulture dans le Val-de-Loire d'Orléans à Tours et ses abords périphériques », *Projets de paysage*, n° 15, janvier 2012, http://www.projetsdepaysage.fr/fr/les_heritages_paysagers_de_la_viticulture_dans_le_val_de_loire_d'Orleans_a_Tours_et_ses_abords_p%C3%A9riph%C3%A9rique, consulté le 27 avril 2017.
- , et BOULANGER, Sylvaine, *Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015.
- LENGEREAU, Éric, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 1997, vol. 53, n° 1, p. 112-123.
- LERAT, Serge, « L'introduction du maïs hybride dans les pays de l'Adour », *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 32, n° 2, 1961, p. 97-117.

- LEROI-GOURHAN, André, *Le Geste et la Parole*, Paris, Albin Michel, t. I, *Technique et Langage*, 1964, t. II, *Mémoire et Rythmes*, 1965.
- LESPEZ, Laurent (dir.), *Paysages et gestion de l'eau. Sept millénaires d'histoire de vallées et de plaines littorales en Basse-Normandie*, Caen, bibliothèque du pôle rural n° 3, Presses universitaires de Caen/MRSH, 2012.
- LESTRINGANT, Frank, « L'Histoire de la mappemonde papistique », *Comptes rendus des séances de l'Académie des inscriptions et belles-lettres*, vol. 142, n° 3, 1998, p. 699-730.
- , « Le Cannibale et la Marmite », dans GOMEZ-GÉRAULT, Marie-Christine et LESTRINGANT, Frank (dir.), *D'encre de Brésil. Jean de Léry, écrivain*, Orléans, Paradigme, 1999, p. 39-63.
- LÉVÊQUE, Christian, *L'écologie est-elle encore scientifique?*, Paris, Éditions Quæ, 2013.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, t. I, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.
- LI, Hua, LI, Jiagui et YANG, Hecai, « Review of Grape and Wine Industry Development in Recent 30 Years of China's Reforming and Opening-up », *Modern Food Science and Technology*, vol. 25, n° 4, 2009, p. 341-347 (en chinois).
- LI, Zhengping, *Chinese Wine*, Cambridge, CUP, 2011.
- LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris, Robert Laffont, 1972.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie, *L'Enotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles : analyse et bilan*, Bordeaux, Éditions Féret, 2009.
- LOISEAU, Bernard, *L'Envolée des saveurs*, Paris, Hachette-Michel Lafon, 1991.
- LOMBARD, Denys, « Pour une histoire des villes du Sud-Est asiatique », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 25, n° 4, juillet-août 1970, p. 842-856.
- , « Le sultanat malais comme modèle socio-économique », dans LOMBARD, Denys et AUBIN, Jean (dir.), *Marchands et hommes d'affaires asiatiques dans l'océan Indien et la mer de Chine (XIII^e-XX^e siècle)*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1988, p. 117-124.
- , *Le Carrefour javanais. Essai d'histoire globale*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1990, 3 tomes.
- LOUP, Jean, *Pasteurs et agriculteurs valaisans*, Grenoble, Allier, 1965.
- LUCIUS, André, « Le vignoble alsacien », *Annales de géographie*, vol. 31, n° 171, 1922, p. 205-214.
- LÜER, Manfred et DURST, Andreas, *Rheingau mit Mittelrhein. Weine. Winzer. Weinlandschaften*, Frankfurt am Main, Scherz, 2009.
- LUKACS, Paul, *American Vintage. The Rise of American Wine*, New York, Houghton, 1985.
- LUQUIN, Elisabeth, « De l'espagnol au multilinguisme », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 287-306.
- LUSSAULT, Michel, *L'Homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, 2007.

- MA, Eun Jeong, « The Medicine Cabinet: Korean Medicine Under Dispute », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 3, 2010, p. 367-382.
- MABY, Jacques, « L'espace œnologique. Les nouveaux territoires humains du vin », *Revista Universum*, vol. 2, n° 19, 2004, p. 94-109.
- , « Le vin, argument identitaire du paysage », actes des journées d'études de Société géographique italienne « Pour une nouvelle géographie du vin », Rome, janvier 2004.
- MCCRACKEN, Robert D., « Lactase Deficiency: An Example of Dietary Evolution », *Current Anthropology*, n° 12, 1971, p. 479-517.
- MALET, Nicole, *Dieu selon Calvin. Des mots à la doctrine*, Lausanne, L'Âge d'homme, 1977.
- MALGORN, Arnaud, *Recettes littéraires. Crustacés, poissons de rivière et de mer*, Paris, Mercure de France, 1998.
- MALINGREY, Philippe, *Introduction du droit de l'environnement*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2011.
- MALINOWSKI, Bronislaw, *Une théorie scientifique de la culture et autres essais* [1944], Paris, François Maspéro éditeur, 1968.
- MARLORIN, Augustin, *Remonstrance a la Royne mère du roy, par ceux qui sont persecutez pour la parole de dieu. En laquelle ils rendent raison des principaux articles de la religion, et qui sont aujourd'huy en dispute*, Paris, A. M., 1561.
- MARSHALL, Alfred, *Principes d'économie politique* [*Principles of economics*, 1890], Paris/London, Gordon & Breach, 1971.
- MARSDEN, William, *The History of Sumatra* [1811], introduction de John Bastin, Singapore, Oxford University Press, 1986.
- MARTIN, Ambroise (dir.), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 3^e édition, 2001.
- MARTINO (DE), Ernesto, *La Terre de remords*, Paris, Gallimard, 1966.
- MATEJOWSKY, Ty, « SPAM and Fast-food "Glocalization" in the Philippines », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 10, n° 1, 2007, p. 23-41.
- , « Jolly Dogs and McSpaghetti: Anthropological Reflections on Global/Local Fast-Food Competition in the Philippines », *Journal of Asia-Pacific Business*, vol. 9, n° 4, 2008, p. 313-328.
- , « Fast Food and Nutritional Perceptions in the Age of "Globesity": Perspectives from the Provincial Philippines », *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, vol. 17, n° 1, 2009, p. 29-49.
- , « The Incredible, Edible Balut, Ethnographic Perspectives on the Philippines' Favorite Liminal Food », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 16, n° 3, 2013, p. 387-404.
- MATHÉ, Thierry, FRANCOU, Aurée et HÉBEL, Pascale, « Restauration collective au travail: Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale », CREDOC, n° 277, août 2015.

- MATHEVET, Raphaël et BOUSQUET, François, *Résilience et Environnement*, Paris, Buchet-Chastel, 2014.
- MATHIEU, Marcel, *Formations géographiques militaires (1696-1966). Pages d'histoire*, Joigny, Publication de l'Amicale des géographes militaires, 1997.
- MAUDET, Jean-Baptiste et PITTE, Jean-Robert (préface), *Terres de taureaux. Les jeux taurins de l'Europe à l'Amérique*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010.
- MCCOY, Elin, *The Emperor of Wine: The Rise of Robert M. Parker, Jr., and the Reign of American Taste*, New York, Harper Collins Publishers, 2005.
- MEADOWS, Fiona et BOUISSON, Michel (dir.), *Voyage au cœur de la cuisine de rue*, Paris, Éditions Alternatives, 2013.
- MELLET, Caroline et MELLET Paul-Alexis, « La "marmitte renversée" : construction discursive et fonctionnement argumentatif d'une insulte dans les polémiques des guerres de religion (1560-1600) », *Argumentation et analyse du discours*, n° 8, 2012, <http://aad.revues.org/1273>.
- MENOZZI, Marie-Jo (dir.), *Les Jardins dans la ville entre nature et culture*, Rennes, PUR, 2014.
- MERLEAU-PONTY, Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.
- MIGNON Christian, *Campagnes et paysans de l'Andalousie méditerranéenne*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1981.
- MILNER, Anthony, *The Malays*, Chichester, Wiley-Blackwell, 2011.
- MIURA, Atsushi, *Fasuto fūdoka suru nihon [La fast-foodoïsation du Japon]*, Tōkyō, Yōsensha, 2004.
- MOINE (LE), Robert, *Hierosolomytana expeditio*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III. MONTAIGLON (DE), Anatole, *Recueil de poésies françaises des XV^e et XVI^e siècles. Morales, facétieuses, historiques*, Paris, P. Jannet, 1855 ; rééd. A. Franck, 1876, t. IV, p. 51-65.
- MONTAIGNE (DE), Michel, *Essais*, éd. Maurice Rat, Paris, Garnier, 1962, t. I, livre I, CCCI. MONTENAT, Christian et BARRIER, Pascal, « Les anciennes carrières de Vigny (Vexin). Valorisation d'un site géologique majeur », *Géosciences*, n° 7-8, 2008, p. 64-69.
- MORLEY, Ian, « Modern Urban Designing in the Philippines, 1898-1916 », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 3-42.
- NAGAZUMI, Yōko, *Shuinsen* [bateaux munis d'une licence à cachet vermillon], Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 2001.
- NAUDOT, Carle, *Camargue et Gardians* [1947], Arles, Actes Sud/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- NICOLAS, Laurence, *Beauduc. L'utopie des gratte-plages*, Marseille, Images en manœuvres éditions, 2008.

- NIEUHOFF, Johan, *Voyages and Travels to the East Indies, 1653-1670*, introduction par Anthony Reid, Singapore, OUP, 1988.
- NOGENT (DE), Guibert, *Historia quae dicitur Gesta Dei per Francos*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Imprimerie royale, 1879, t. IV.
- NOZAWA, Joji, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême. Le rôle de la VOC dans l'expansion orientale du vin aux Temps modernes*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université de Paris-Sorbonne (à paraître).
- , « Wine-drinking Culture in Seventeenth Century Japan: The Role of Dutch Merchants » dans RATH, Eric C. et ASSMANN, Stephanie (dir.), *Japanese Foodways, Past & Present*, Urbana, University of Illinois Press, 2010, p. 108-125.
- , « Wine as a Luxury at the Dutch Factory in Japan During the Second Half of the 18th Century » dans RITTERSMA, Rengenier C. (dir.), *Luxury in the Low Countries*, Bruxelles, Pharo Publishing, 2010, p. 85-106.
- OCAMPO, Anthony, *The Latinos of Asia: How Filipino Americans break the rules of race*, Palo Alto, Stanford University Press, 2016.
- O'HARE, Daniel, « Interpreting the cultural landscape for tourism development », *Urban Design*, vol. 2, n° 1, 1997, p. 33-54.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et Cultures*, n° 7, 1993, p. 75-92.
- OOI, Jin-Bee, *Peninsular Malaysia: Land, People and Economy in Malaya*, New York, Longman, 1976.
- Oranda-jin Nihon tokai-ki* [*Le Voyage maritime des Hollandais vers le Japon*], s.l., 1766.
- OTTO, Hans-Jürgen, *Écologie forestière*, Paris, Institut pour le développement forestier, 1998.
- OWEN, Jeanne, *A Wine Lover's Cook Book*, New York, M. Barrows & Cie, 1940.
- PALMER, Margaret A., BERNHARDT, Emily S., SCHLESINGER, William H., ESHLEMAN, Keith N., FOUFOULA-GEORGIU, Efi, HENDRYX, Michael S., *et al.*, « Mountaintop Mining Consequences », *Science*, vol. 327, n° 5962, 2010, p. 148-149.
- PANTE, Michael, « Urban Mobility and a Healthy City. Intertwined Transport and Public Health in American-Colonial Manila », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 73-101.
- PASTOUREAU, Michel et SIMONNET, Dominique, *Le Petit Livre des couleurs*, Paris, Éditions du Panama, 2005.
- , *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Seuil, 2013.
- PASHENKO, Olga « Le jardin partagé est-il un paysage? », *Projets de paysage*, juillet 2011, http://www.projetsdepaysage.fr/fr/le_jardin_partage_est_il_un_paysage_, consulté le 27 avril 2017.

- PAUL-LÉVY, Françoise, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Études vietnamiennes*, n° 3-4, « Pratiques alimentaires et identités culturelles », 1997, p. 163-204.
- PAULET, Jean-Pierre, *Les Représentations mentales en géographie*, Paris, Anthropos, 2002.
- PÉ, Marie-Pierre, « Principaux éléments du marché du foie gras », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 19-22.
- PEARSON, Bruce, *La Camargue*, Paris, Gallimard/Conservatoire du littoral, 1997.
- PECH, Pierre, *Les Milieux rupicoles. Les enjeux de la conservation des sols rocheux*, Versailles, Quæ, 2013.
- PÉDELABORDE, Pierre, *Le Climat du Bassin parisien*, Paris, Éditions M.-Th. Génin, 1958.
- PELLETIER, Philippe, « Paysages sans paysans : le cas du Japon », *Annales de géographie*, vol. 99, n° 553, 1990, p. 305-327.
- PERRET, Daniel, *La Formation d'un paysage ethnique. Batak et Malais de Sumatra Nord-Est*, Paris, Presses de l'École française d'Extrême-Orient, 1995.
- PERUSSIS (DE), Loys, *Discours des guerres du comté de Venayscin et de la Provence. Ensemble quelques incidentz*, Avignon, Pierre Roux, 1563.
- PICON, Bernard, *L'Espace et le Temps en Camargue* [1978], Arles, Actes Sud, 2008.
- PIJASSOU, René, *Le Médoc. Un grand vignoble de qualité*, Paris, Tallandier, 1980.
- PILOT DE THOREY, Jean Joseph Antoine, *Usages, fêtes et coutumes existant ou ayant existé en Dauphiné*, Grenoble, Drevet, 1882.
- PINARD, Jacques, *L'Archéologie industrielle*, Paris, PUF, 1985.
- PINCHEMEL, Philippe et Geneviève, *La Face de la Terre. Éléments de géographie*, Paris, Armand Colin, 1997.
- PINNEY, Thomas, *A History of Wine in America*, 1999, t. I, *From the Beginnings to Prohibition*, 2005, t. II, *From Prohibition to the Present*, Berkeley, University of California Press.
- PISE (DE LA), Joseph, *Tableau de l'histoire des princes et principauté d'Orange*, Den Haag, Imprimerie de T. Le Maire, 1639.
- PITHOU, Nicolas, *Histoire ecclésiastique de l'Église de la ville de Troyes, capitale du comté et du pays de Champagne*, Paris, BnF, coll. « Dupuy », ms. 698.
- PITTE, Jean-Robert, *Histoire du Paysage français. De la préhistoire à nos jours* [1983], Paris, Tallandier, 2001.
- , « Vignobles et vins du Japon », *Annales de géographie*, vol. 92, n° 510, 1983, p. 172-199.
- , *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.
- , *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
- , « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'Aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, 1993, p. 19-22.

- , *Histoire du paysage français*, Paris, Pluriel, 1994.
- , « Naissance et expansion des restaurants », dans FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 767-778.
- , (dir.), *Géographie historique et culturelle de l'Europe. Hommages au professeur Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, 1997.
- , « Pour en finir avec le pseudo-terroir. Les vrais facteurs de la qualité du vin », dans HUMBERT, André et ARNOULD, Évelyne, *Pratiques anciennes et genèse des paysages. Mélanges de géographie historique à la mémoire du professeur Jean Peltre*, Nancy, université de Nancy 2, 1997, p. 195-212.
- , « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, vol. 110, n° 621, 2001, p. 487-508.
- , *Philippe Lamour (1903-1992). Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, 2002.
- , « Ordre et désordre au Japon. La maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », dans COLLIGNON, Béatrice et STASZAK, Jean-François (dir.), *Espaces domestiques*, Paris, Bréal, 2004, p. 211-224.
- , « Le foie gras, tradition juive », *Le Monde des religions*, n° 8, 1^{er} novembre 2004.
- , *Bordeaux, Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette Littératures, 2005.
- , « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Forêt et Chasse (X^e-XX^e siècle)*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-134.
- , *Le Désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009.
- , *Le Génie des lieux. Pour la géographie*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- , *Bordeaux/Burgundy. A Vintage Rivalry*, trad. M. B. DeBevoise, Berkeley, University of California Press, 2012.
- , « La géographie historique et culturelle en France », *Bulletin de la Société géographique de la Chine*, n° 50, 2013, p. 1-19.
- , « L'éloge de la cuisine amoureuse du vin », *Revue du vin de France*, n° 583, juillet-août 2014, p. 34.
- POIDEBARD Antoine, *La Trace de Rome dans le désert de Syrie. Du limes de Trajan à la conquête arabe. Recherches aériennes (1925-1932)*, Paris, Geuthner, 1934.
- POUILLON, Jean, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, « Destins du cannibalisme », 1972, p. 9-26.
- POUJADE, Robert, *Le Ministère de l'Impossible*, Paris, Calmann-Lévy, 1975.
- POULAIN, Jean-Pierre, « La cuisine c'est plus que des recettes! », *Les Études vietnamiennes*, n° 125-126, « Pratiques alimentaires et identités culturelles. Le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam Hanoi », 1997, p. 31-126.
- , « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 34, n° 5, 1999, p. 271-280.

- , *Manger aujourd'hui*, Toulouse, Privat, 2001.
- , *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.
- , *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.
- PROVOST, Sylvain, « Les acteurs de la préservation des sites : les inspecteurs des sites », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 32-33.
- QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.
- RANZAN, Ono, *Honzô kômoku keimô [Éclaircissement pour la pharmacopée, 1803-1805]*, Tokyo, Heibonsha, 1991.
- , « Yamato honzô hisei » [Les simples Japonais, version critiquée et corrigée, 1810], dans Ekiken Kaibara, *Ceuvres complètes d'Ekiken*, Tokyo, Kokusho kankôkai, 1973.
- , *Seihin taigo [Rencontres (face à face) avec les invités occidentaux, 1746]*, Tokyo, Nichiran gakkai/The Japan-Netherlands Institute, 1978.
- READ, Charles (dir.), « La Saint-Barthélemy à Orléans, racontée par Johann Wilhelm von Botzheim, étudiant allemand, 1572 », dans *Bulletin de la Société de l'histoire du protestantisme français*, 1872, t. XXI, p. 345-392.
- RECHER, Jean, *Le Grand Métier. Journal d'un capitaine de pêche de Fécamp*, Paris, Plon, coll. « Terre Humaine », 1977.
- REID, Anthony, *Southeast Asia in the Age of Commerce, 1450-1680*, 1988, t. I, *The Lands Below the Winds*, 1993, t. II, *Expansion and Crisis*, New Haven/London, Yale University Press.
- REITEL, François, « La viticulture dans la vallée allemande de la Moselle », *Annales de géographie*, vol. 70, n° 379, 1961, p. 287-299.
- RÉJALOT, Michel, *Les Logiques du château. Filière et modèle vitivinicole à Bordeaux (1980-2003)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 2007.
- RHEE, Seung Chul, DONG, Eun Sang et YOON, Eun Sik, « Photogrammetric Facial Analysis of Attractive Korean Entertainers », *Aesthetic Plastic Surgery*, vol. 33, n° 2, 2009, p. 167-174.
- RIGAL, Nathalie, *La Naissance du goût*, Paris, Noésis, 2000.
- RILEY SMITH, Jonathan, *The First Crusade and the Idea of Crusading*, London, The Athlone Press, 1986.
- , *The First Crusaders, 1095-1131*, Cambridge, CUP, 1997.
- ROCHÉ, Jean et AUBRY, Chantal, *Salins de Camargue. Territoires convoités*, Arles, Actes Sud, 2009.
- , *Camargue. Land art*, Arles, Actes Sud, 2010.

- ROCHEL, Xavier, « Jardins et chènevières du village lorrain d'après les cartes et plans anciens », *Le Pays lorrain*, 112^e année, vol. 96, n° 1, 2015, p. 43-48.
- ROCHER, Alain, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans LE BLANC, Charles et ROCHER, Alain (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal, 1996, p. 229-297.
- ROGER, Alain, *Court traité du paysage*, Paris, Gallimard, 1997.
- ROBEQUAIN, Charles, *Le Monde malais*, Paris, Payot, 1946.
- RORDORF, Bernard, « La transformation de l'espace habité », *Bulletin du centre protestant d'études*, vol. 27, n° 4, 1975, p. 5-39.
- ROSE, Brian, « No More Whining about Geographical Indications: Assessing the 2005 Agreement between the United States and the European Community on the Trade in Wine », *Houston Journal of International Law*, vol. 29, n° 3, 2007, p. 732-770.
- ROSNAY (DE), Joël, *Le Macroscop*, Paris, Seuil, 1977.
- ROUCHE, Michel, « Cannibalisme sacré chez les croisés populaires », dans HILAIRE, Yves-Marie (dir.), *La Religion populaire. Aspects du christianisme populaire à travers l'histoire*, Lille, Presses de l'université de Lille 3, 1981, p. 29-41.
- ROUDIÉ, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 1994.
- , « Vous avez dit "château" ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de géographie*, vol. 109, n° 614-615, 2000, p. 415-425.
- ROUGIER, Henri (dir.), *Les Hauts-de-Chamossan*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2012.
- , *La Suisse et ses paysages*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2013.
- , *60 lieux à découvrir en Suisse*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2015.
- ROWLANDS, Mike et FULLER, Dorian, « Moudre ou faire bouillir ? Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud », *Techniques & Cultures*, n° 52-53, 2009, p. 120-147.
- ROY-CAMILLE, Christian, et MARIE, Annick, *Les Meilleures Recettes de la cuisine antillaise*, Paris, Éditions Fleurus, 2000.
- RUBENSTEIN, Jay, « Cannibals and Crusaders », *French Historical Studies*, vol. 31, n° 4, 2008, p. 525-552.
- SAHLINS, Marshall, *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, 1980.
- SAISUKE, Yamamura, *Teisei zôyaku sairân igen [Examen critique des dires des étrangers, édition révisée et augmentée, 1802]*, Tokyo, Seishisha, 1979.
- SALOMÉ, Karine, « Lectures du paysage et construction identitaire : l'exemple des îles bretonnes », dans DEMARTINI, Anne-Emmanuelle et KHALIFA, Dominique (dir.),

- Imaginaire et sensibilités au XIX^e siècle. Études pour Alain Corbin*, Paris, Créaphis, 2005, p. 51-60.
- SÁNCHEZ-PALENCIA, FRANCISCO-JAVIER, OREJAS, Almudena, FERNÁNDEZ-POSSE, María-Dolores, RUIZ DEL ÁRBOL, María et SASTRE, Ines, « Las Médulas (León, Spain). A Rural and Mining Landscape », dans BARTELS, Christoph, RUIZ DEL ÁRBOL, María, LONDEN (VAN), HELEEN et OREJAS, Almudena (dir.), *Landmarks. Profiling Europe's Historic Landscapes*, Bochum, Deutsches Bergbau-Museum Bochum, 2008, t. I, p. 113-124.
- SANSOT, Pierre, *La France sensible*, Seyssel, Champ Vallon, 1985.
- SARVIS, Shirley et THOMPSON, Robert, *American Wines and Wine Cooking*, Des Moines, Creative Home Library, Meredith Corporation, 1973.
- SAUMADE, Frédéric, *Des sauvages en Occident. Cultures taurines en Camargue et en Andalousie*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1994.
- SAUVIN, Georges, *Un royaume polynésien. Les îles Hawaiï*, Paris, Plon, 1893.
- SAUTTER, Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, n° 16, 1979, p. 41-67.
- SCHIRMER, Raphaël, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.
- , « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans WOLIKOW, Serge et JACQUET, Olivier (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècle. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 91-108.
- SCHMUSCH, Rainer, « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France », dans BARA, Olivier et RAMAUT, Alban (dir.), *Généalogies du romantisme musical français*, Paris, Vrin, 2012, p. 196-207.
- SCHNITZLER, Bernadette, « Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle », *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, <http://alsace.revues.org/1062>, mis en ligne le 1^{er} septembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- SCHÖMANN, Karin, *Weinbau und Fremdenverkehr an der Mittelmosel, Flußlandschaft zwischen Persistenz und Überformung*, Koblenzer Geographisches Kolloquium, 2001, p. 132-143.
- SCHOONMAKER, Franck, *Through Europe on Two Dollars a Day*, New York, McBride, 1927.
- , et MARVEL, Tom, *American Wines*, New York, Duell, Sloan & Pearce, 1941.
- SÉBILLOT, Paul, *Le Folklore de France*, t. I, *Le Ciel et la Terre*, chapitre IV « Les rochers et les pierres », Paris, Librairie orientale et américaine - E. Guilmoto, 1904.
- SÉMAH, François, SÉMAH, Anne-Marie et Djubiantono, Tony, *Ils ont découvert Java*, Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, 1990.
- SERRES (DE), Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* [Paris, Abraham Saugrain, 1603], Arles, Actes Sud, 1996.
- SHIGA, Shigetaka, *Nihon fûkei ron [Des paysages nippons]*, Tôkyô, Seikyô sha, 1894.

- SHIN, Dongwon, « How Commoners Became Consumers of Naturalistic Medicine in Korea, 1600-1800 », *East Asian Sciences, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 275-301.
- SIGURET, Philippe, « Les acteurs de la préservation des sites : un grand témoin », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 29-31.
- SIMEON, Jacky, *De l'eau, des taureaux et des hommes*, Arles, Actes Sud, 2004.
- SIMIEN, Frédéric, *La Camargue. Fille du Rhône et de la mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2010.
- , *Saintes-Maries-de-la-Mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2012.
- SORRE, Maximilien, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Armand Colin, 1943.
- SPECHT, Hiltrud, *Stein & Wein am Mittelrhein. Steine. Böden. Terroir. Landschaft, Geologie und Boden*, St. Goar, Mittelrhein-Wein, 2010.
- STEINBERGER, Michaël, *Au Revoir to All That. Food, Wine and the End of France*, New York/Berlin/London, Bloomsbury, 2009.
- STEWART, Julian Haynes, *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press, 1955.
- SUNGOOK, Hong (dir.), *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 2, n° 1 (numéro spécial) « The Hwang Scandal and Human Embryonic Stem-Cell Research », 2008, p. 1-17.
- SUN TSE, *L'Art de la guerre*, Paris, Pocket coll. « Agora-Les Classiques », 1993.
- TACH, Liz, « Wine Drinking in America Today », <https://theconversation.com/wine-drinking-in-america-today-35104>, mis en ligne le 26 décembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- TAKASE, Koichiro, « Iezusukai Nihon kanku [La province jésuite du Japon] », dans *Iwanami kôza Nihon tsûshi [Cours sur l'histoire du Japon]*, Tôkyô, Iwanami shoten, t. XI, 1993.
- , *Kirishitan jidai taigai kankei no kenkyû [Étude sur les relations extérieures à l'époque chrétienne au Japon]*, Tôkyô, Yoshikawa kôbunkan, 1994.
- TANAKA-VAN DAALLEN, Isabel, « The Hôchûzensho and Dutch Cuisine » dans YANAI, Kenji (dir.), *Nagasaki dejima no shokubunka (Les Mœurs alimentaires à Deshima, Nagasaki)*, Sasebo, Shinwa Ginkô, 1993.
- THOMAS, Frédéric et BONNEUIL, Christophe, « L'introduction du maïs hybride en France : une technologie fordiste », dans BONNEUIL, Christophe, DENIS, Gilles et MAYAUD, Jean-Luc (dir.), *Sciences, recherches et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Versailles/Paris, Quæ/L'Harmattan, 2008, p. 155-180.

- THOUVENOT, Claude, *Le Pain d'autrefois. Chronique alimentaire d'un monde qui s'en va*, Paris, Rombaldi, 1978.
- TISSIER, Jean-Louis, s.v. « Paysages », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, p. 697-701.
- TOBIN, Joseph (dir.), *Re-made in Japan*, New Haven/London, Yale University Press, 1992.
- TRICART, Jean, « Le vignoble alsacien », *L'Information géographique*, vol. 13, n° 1, 1949, p. 21-27.
- TROCHET, Jean-René, PÉRU, Jean-Jacques et ROY, Jean-Michel (dir.), *Jardinages en région parisienne (XVII-XX^e siècle)*, Paris, Créaphis, 2002.
- TUDEBOLD, Pierre, *Petri Tudebodi, Historia de Hierosolymitano itinere*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, Paris, 1844-1895, t. III.
- UENO, Akiko, *Rangaku ni okeru seiyō shoku bunka kenkyū. Kōsei shinpen wo chūshin to shite* [Recherche sur la culture de l'alimentation occidentale dans les études hollandaises], thèse, Kitakyushu, université de Kitakyushu (Japon), 2009.
- VANDENBERG, Vincent, *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2014.
- VAN DER YEUGHT, Corinne, « Les apports du développement durable au management stratégique des destinations touristiques », communication à la XVII^e conférence annuelle de l'Association internationale de management stratégique (AIMS), Nice, 2008.
- VAN GENNEP, Arnold, *Manuel du folklore français contemporain*, t. I, *Les Cérémonies périodiques cycliques. Carnaval, Carême, Pâques*, Paris, A. et J. Picard, 1947-1949.
- VAN HAMME, Marie, *La Camargue*, Marseille, Éditions Gramond, 2010.
- VÉNARD, Marc, « La fraternité des banquets », dans MARGOLIN, Jean-Claude et SAUZET, Robert (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Actes du colloque de Tours 1979, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 137-145.
- VERSCHUER (VON), Charlotte, *Le Riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France/Institut des hautes études japonnaises, 2003.
- VIDAL DE LA BLACHE, Paul, *Tableau de la géographie France*, Paris, Hachette, 1903.
- VILLIERS DU TERRAGE, Édouard, *L'Expédition d'Égypte. Journal d'un jeune savant engagé dans l'état-major de Bonaparte (1798-1801)*, Paris, Cosmopole, 2001.
- VIOLIER, Philippe et ZARATE, Antonio Manuel, « Politiques urbaines du tourisme » dans DUHAMEL, Philippe et KNAFOU, Rémy, *Mondes urbains du tourisme*, Paris, Belin, 2007, p. 143-150.
- VIOLIER, Philippe, « Proposition pour un modèle d'analyse des lieux touristiques », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I,

- Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 26-37.
- VINKLER, Isabelle, « Gestion du couvert et régénération de la hêtraie : les intérêts d'un abri léger », *Revue forestière française*, vol. 57, n° 2, 2005, p. 159-174.
- VIRET, Jérémie, « Les "murs de mer" de la côte levantine », *Méditerranée*, vol. 104, 2005, p. 15-24.
- VIRET, Pierre, *La physique papale, faite par manière de devis, et les tiltres des dialogues*, Genève, De l'Imprimerie de Jean Gerard, 1552.
- VITTE Pierre, *Les Campagnes du Haut-Apennin. Évolution d'une société montagnarde*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1986.
- VOISIN DE LA POPELINIÈRE, Lancelot, *La vraie et entiere histoire des troubles et choses memorables advenues tant en France qu'en Flandres et pays circonvoisins, depuis l'an 1562. Comprinse en quatorze livres*, pour Pierre Davantes, Basle, B. Germain, 1572, p. 241-242.
- VOLODARSKI, Richard, BERTHOLET, Guilhem et GREVET, Alexandre, *Monter son « food truck »*. *Mode d'emploi*, Paris, Eyrolles, 2015.
- VOLVEY, Anne, « L'espace vu du corps », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux*, Paris, Belin, 2000, p. 319-332.
- , CALBÉRAC, Yann et HOUSSAY-HOLZSCHUCH, Myriam, « Terrains de je. (Du) sujet (au) géographique », *Annales de géographie*, vol. 5-6, n° 687-688, 2012, p. 5-23.
- WALLACE, Alfred Russel, *The Malay Archipelago* [1869], introduction de John Bastin, Singapore, OUP, 1986.
- WATERS, Alice, *Chez Panisse: Menu Cookbook*, New York, Random House, 1982.
- WATSUJI, Tetsurō, *Fūdo. Le Milieu humain* [Fūdo, 1935], trad. et éd. Augustin Berque, Paris, CNRS éditions, 2011.
- WILHELMUS TYRENSIS, *Chronicon*, éd. Robert Burchard Constantijn Huygens, Hans Eberhard Mayer, Gerhard Rösch, Turnhout, Brepols, 1986.
- WINSTEDT, Richard, *The Malays: A Cultural History*, London, Routledge & Kegan Paul, 1947; rééd. 1972.
- WOO, Keong Ja, « The Beauty Complex and the Cosmetic Surgery Industry », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 52-82.
- YANAGITA, Kunio, *Meiji Taishō shi sesō hen* [Notes sur les mœurs et la société aux époques Meiji et Taishō], Tōkyō, Asahi shinbun sha, 1931.
- , *Shokumotu to shinzō* [Le Cœur et la Nourriture], Tōkyō, Sōgen sha, 1948.
- YASUNAO, Oka (dir.), *Kiyō gundan* [Les Propos sur la région de Nagasaki, (1716?)], Tokyo, Kondō shuppansha, 1974.

YOON, Jeon-Ro, CHO, Sung Kyum et JUNG, Kyu Won, « The Challenges of Governing Biotechnology in Korea », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 335-448.

YOSHIMI, Shunya et BUIST, David, « “America” as Desire and violence: Americanization in Postwar Japan and Asia During the Cold War », *Inter-Asia Cultural Studies*, vol. 4, n° 3, 2003, p. 433-450.

YU-JOSÉ, Lydia, « Le destin croisé des Philippines et du Japon », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

ZIYADI, Mohamed, *Vie rurale et aménagement des pentes dans l'Anti-Atlas occidental, Maroc*, Nancy, Presses universitaires de Nancy/Éditions universitaires de Lorraine, 2013.

CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

- © Serge Chapuis, p. 17.
- © André Humbert/CMIFM, p. 89.
- © René Berton et André Humbert, p. 90, 96, 98, 100.
- © André Humbert/Casa de Velázquez, p. 91, 94, 103, 105.
- © André Humbert et Colette Renard/CMIFM, p. 92.
- © André Humbert et Colette Renard, p. 95, 104.
- © Philippe Boulanger/ministère de la Défense, p. 128.
- © Hugh Clout, p. 137, 140, 143.
- © PNR/SIG/Isenmann, p. 170.
- © Nicolas Jacob-Rousseau, p. 186.
- © Musée d'Art et d'Histoire de Genève, p. 190.
- © Jean-Pierre Huchon, p. 210, 211.
- © Micheline Hotyat, p. 220, 225.
- © Raphaël Mathevet et François Bousquet, p. 222.
- © Olivier Sevin, p. 241-243.
- © Henri Rougier, p. 248, 251, 252, 254.
- © François Legouy, p. 257, 272.
- © Sébastien Dallot, p. 258, 261, 262.
- © Vincent Marcilhac, p. 276, 278, 279, 281, 283-286.
- © Guillaume Giroir, p. 290, 293, 294, 297, 305, 306.
- © Raphaël Schirmer, p. 320-322.
- © Vincent Moriniaux, p. 336.
- © Guy Chemla, p. 376-377, 389, 395.
- © Jean-Pierre Poulain, p. 422.
- © Johannes Zielke, p. 444.
- © Françoise Ardillier-Carras, p. 447, 448, 452 (fig. 4a.), 456.
- © Thor, p. 452 (fig. 4b.).
- © Flora Sheng-Hua Cheng, p. 488, 490, 493, 502.
- © Alan R.H. Baker, p. 520.
- © Jean-Pierre Bartoli, p. 558-559.
- © Olivier Etcheverria, p. 564, 566.
- © Kazutoshi Abe, p. 592.
- © Mamiko Nakamura, p. 606, 612.

D.R. p. 167, 171, 172, 176, 192, 216, 512, 514, 521.

Les directeurs du volume et les auteurs remercient Véronique Lahaye, cartographe à l'université Paris-Sorbonne, pour la réalisation et l'harmonisation des cartes et illustrations graphiques.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos de Guy Savoy.....	7
Préface de Barthélémy Jobert.....	9
Entretien avec Jean-Robert Pitte Propos recueillis par Jérôme Tadié, Henri Desbois & Valérie Gelézeau, le 11 mars 2016	15
Parcours de Jean-Robert Pitte.....	41
Publications de Jean-Robert Pitte	55

PREMIÈRE PARTIE VARIÉTÉS PAYSAGÈRES

Formes fossiles dans les paysages André Humbert	87
Une approche fractale de la beauté des paysages André Dauphiné.....	107
Le paysage et le militaire Philippe Boulanger.....	115
From history to heritage: the legacy of <i>La grande reconstruction</i> around the Lys valley Hugh Clout.....	135
Des paysages ambigus : les « sites et monuments naturels » en France (1906-2016) Jean-René Trochet	153
Un paysage construit... et menacé, la Camargue Sylvie Brunel	165
Carrières et paysages. Réflexions sur la pierre apparente et la roche occultée dans les paysages contemporains Nicolas Jacob-Rousseau	181
Le potager, bel objet géographique Jean-Pierre Husson.....	201
Perturbations des milieux forestiers et de leurs marges, quelle cicatrisation ? Micheline Hotyat.....	219
Existe-t-il une originalité des paysages malais ? Olivier Sevin	229

DEUXIÈME PARTIE
DES VIGNES ET DES VINS

Une commune suisse et son vignoble : Chamoson (valais) Henri Rougier	247
Les paysages et les mises en scène paysagères viti-vinicoles dans les grandes vallées fluviales : les exemples français et allemands Sylvaine Boulanger, Sébastien Dallot & François Legouy	255
Tequila Entre patrimonialisation et valorisation touristique Vincent Marcilhac	275
La région vitivinicole de Yantai (Shandong, Chine), futur « Bordelais oriental » ? Exploration géographique et critique d'une antonomase Guillaume Giroir	287

656

TROISIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

Pour une géographie des sauces au vin Raphaël Schirmer	311
Pour une géographie des bonbons. Le lieu et le produit : Le cas des confiseries traditionnelles en France Vincent Moriniaux	327
Cuisines de la mer... Alain Miossec	341
Le canard de barbarie, la pékinoise et le magret, la révolution silencieuse du mulard Paul Claval	349
Le développement des <i>food trucks</i> à Paris Guy Chemla	363

QUATRIÈME PARTIE
L'ALIMENTATION :
ENTRE HISTOIRE, CULTURES ET SOCIÉTÉS

Nourritures interdites : des Croisés cannibales ? Élisabeth Crouzet-Pavan	399
En dialogue avec la géographie : l'espace social alimentaire Jean-Pierre Poulain	411
Fantasmes alimentaires dans le temps des guerres de Religion : manger ou ne pas être mangé Denis Crouzet	427

L'art du toast à l'arménienne : le boire et le manger dans le pays de Noé Françoise Ardillier-Carras	441
Kava, Whisky et Cognac : boissons fortes et déclin des « indigènes » hawaïens au XIX ^e siècle Christian Huetz de Lempis	461
Les Philippines, carrefour culturel et culinaire Yves Boquet	471
La géographie culturelle du riz à Taïwan Flora Sheng-hua Cheng & Patricia Nguyen	487

CINQUIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES SENSORIELLES

The sights and sounds of amateur musical societies in provincial France during the nineteenth century Alan R. H. Baker	507
Lettre à Jean-Robert Pitte pour une géographie sensorielle de la beauté coréenne Valérie Gelézeau	529
Petite géographie de l'œuvre de Berlioz Jean-Pierre Bartoli	549
Paysage, atmosphère gastronomique et notoriété festive : la recette de la construction d'une destination touristique gourmande ? Les exemples de Saint-Tropez et Mykonos Olivier Etcheverria	561

SIXIÈME PARTIE
KALÉIDOSCOPE JAPONAIS

La connaissance du vin par les Japonais aux XVII ^e et XVIII ^e siècles Joji Nozawa	579
Les plus grandes villes du Japon et le système urbain japonais du point de vue des sièges sociaux et des succursales des grandes entreprises privées en 2010 Kazutoshi Abe	589
Paysage japonais avec pin obligé Pierre Brunel	599
Gastronomie, culture et paysages Le lien médial de l'homme à son alimentation à travers l'exemple japonais Nicolas Baumert & Ikuhiro Fukuda, illustrations Mamiko Nakamura	601
Bibliographie générale	521
Crédits iconographiques	653
Table des matières	655

